

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

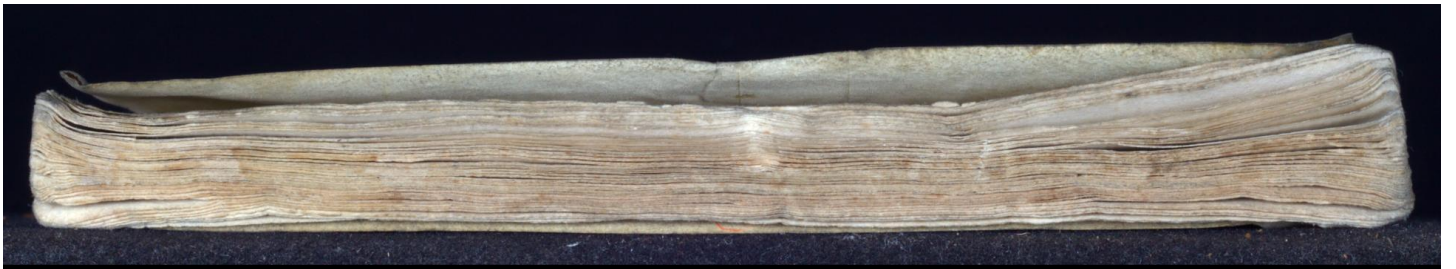
...calia lē leguntur
...a tōi aplōrum quicquid
...nū habet me am nabo



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

4334

65

CS K

intra omnia
caritatem et
pauperum et
in antea et
nam **proficere**
et in antea
in antea et
in antea et
in antea et
in antea et

et in antea
et in antea
et in antea
et in antea
et in antea
et in antea
et in antea
et in antea
et in antea
et in antea

DISCORSO
DELLA NATVRA ⁶⁴¹¹²
DEL VINO
DELLE SVE DIFFERENZE,
E DEL SVO VSO RETTO.

DI PAOLO MINI
MEDICO FILOSOFO,
E CITTADINFIorentino.



IN FIRENZE
PRESSO GIORGIO MARESCOTTI.

M D X C V I.



4334/A

DISCORDIA

DELIA TAVARA

DEL VINO

DELLE SUE DIFFERENZE

DEL SVO RETTO

PAOLO MINI

MEDICO FILOSOFO

BOLOGNESE

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI

DEI



CO
ALMOLTOMAG

ED ILLVSTRE SIG.

MATTEO BOTTI

Caualiere e Signor mio
colendissimo .



Oloro; i quali scriuēdo del
la nobiltà l'hanno chiusa
in quattro gradi, cioè, in
Diuina Morale, Natu-
rale, e di Fortuna, Hã-
no altresì esaltati i primi due oltre a mo-
do, si perche il primo ci si fa simili alle in-
telligenze, ed il secondo dissimili da i bru-
ti, e sì perche amēdue sono in poter nostro;

a

2

E chi

E chi è quegli (pur che voglia) che nō possa diuenir una nuoua Rachelle, ò vn nuouo Seneca? Non così auuiene de secondi: Però che il farci nascere di stirpe antica e generosa, ò Signore ericco, stà alla Fortuna, però vengono ad esser men nobili de primi, quant' una Pecora quantunque co velli d' oro, è men nobile d' un huomo vero. Nulla di meno perche egli no, come più sensibili, sono più conosciuti, e come più conosciuti, più stimati, Bene spesso da chi non gl' hà, La Fortuna come canta Dante nel settimo del Inferno ne è posta in Croce.

Se nella città nostra ha oggi veruno, (che veramente per i rari esempi de Sereniss. nostri Signori ce ne ha più di vno) che habbia i due gradi primi di nobiltà, oltr' i secondi, voi (molto Magnifico ed Illustre Signor Matteo) sete desso;

Hauete voi il grado della nobiltà Diuina, per la testimonianza di quella gran
Cha-

Charità che non solo è in voi ma nel vostro venerando fratello, e nella vostra venerandiss. Madre; e nella Charità Iddio, onde chi stà fermo in essa, stà fermo in Dio, e chi stà fermo in Dio, come puote esser che non sia nobilissimo;

Villana vostra consanguinea per esser stata ferma in Dio è più nobile, che se la fosse stata Reina o Imperatrice, onde meritamente è annouerata tra i Santi e beati Fiorentini; E la perizia delle Leggi, e di quelle lettere che umane si addimandano fa che il grado della nobiltà Morale meritamente vi si conuiene: Però che le leggi non insegnano altro che esser giusto. Dal che dipendono tutte le virtù morali; E le lettere umane insegnano la mansuetudine, l'affabilità, la dolcezza de costumi, e l'esser huomo; cosa tanto pregiata che a chi la consegue ragionatamente gli si può dire quel misterioso u Delfico il qual si può dir solamente a coloro che hanno in
vita

vita loro offeruati gl' altri due motti, eioè

„ Μὴ δὲν ἄγαν ε

„ γυνὴ δὲ αὐτὸν e perciò son quegl' uomi-
ni che cercava Diogene. onde i maggior
principi della Christianità meritamente
per gradi sì eccellenti di nobiltà, (che da
voi dipendono, e non per esser nato di no-
bil sangue, e ricco come voi sete, che sono
doni di fortuna) vi amano, se si debbe
credere a sembianti, che come canta il di-
uinissimo Dante

Soglion esser testimon del core.

Poscia ch' un Imperador augustissimo,
un Re potentissimo ed un Duca Serenis-
simo, a i quali voi non molti mesi a dietro
da! Serenissimo gran Duca Ferdinando
gran Duca di Toscana unico Signor no-
stro foste mandato Ambasciadore non per
complimenti di cortesia, ma per affari im-
portantissimi, vi accolsero, vi viddero e
vi ascoltarono con tanta lor soddisfazione
che la Bauiera, la Pollonia, e l' Alama-
gna

gna tutta ne rimase stupida, ed i presen-
ti che eglino vi fecero per il conosciuto vo-
stro valore lo testificarono. Al che risguar-
dando io, e douendo scerre a questo mio
Discorso del vino, Discorso non meno uti-
le, che curioso vn Protettore che lo fauo-
risca, e lo difenda douendo egli uscir in pu-
blico per via della stampa ed esporlo al giu-
dicio del vniuersale, Voi meritamente ho
scelto, Onde a voi confidatomi nella bon-
tà e valor vostro, lo indirizzo, acciò che e-
gli viua sotto la protezion vostra più che
la complession sua debolissima non cōporta,
e le sue forze picciolissime non gli promet-
tono, che nostro Signor Iddio vi conserui
lungamente, e felice. Di Firenze il dì
primo di Maggio MDXCVI.

Di V.S. molto Mag. ed Illustre

Affezionatiss. Seruitore

Paol Mini.

con tutta la famiglia, e i parenti
in che egli ne fece o per il comodo suo
fatto, e lo restituisce. Al che si
dando io, e donando l'ore a quel
Discepolo del mio. Il che non meno
lo che curasse per lo studio che lo
viva, e lo dispendio di studio con
l'ore per via della sua, e di
che del suo. Con questa
fatto. Onde a voi con la mia
e a quel vostro, lo studio
che non fatto la prima
e complice. Il che non
e lo fare per il studio
tutto, che non si
insegna, e si
prima di tutto.

Di V. M. e di V. M.
e di V. M.
e di V. M.



DISCORSO
DELLA NATVRA
DEL VINO.
DI PAOLO MINI,
Medico Filosofo e Cittadino
Fiorentino.



VE L liquore coranto pregiato, e cotanto nobile, che i Greci chiamano οἶνος, e i Latini, non meno che i Toscani Vino, è vna di quelle cose, che vfata bene, come l'vfauano gli Spartani, è loro tanto gioueuole, che (doue noi attribuiamo col testimonio de Libri sacri la sua inuenzione à Noe) la gentilità non si peritò di attribuirla à quel triò

A

fator

fator dell'Indie, che è chiamato hor Lio,
hor Dionisio, hor Ditirambo, ed hor Bacco
figliuolo di Giove e di Semele, come canta
Orfeo ne suoi Hinni, là doue egli dice

- „ *Cantiam Bacco ch'ornate*
- „ *Ha le sue tempie d' Hedra*
- „ *Di Semele, e di Giove,*
- „ *Illustrissimo figlio.*

Fà il vino bene vfato, come canta Difilo Comi-
co, i timidi arditì, i vili magnanimi ed i ma-
ninconici lieti e ridenti; e come fcriue Me-
nesitheo è veramente dono d'Iddio. Mà vfa-
to da i medefimi huomini male, come l'vsò
Homero che non per hauer detto male di
Helena, mà per l'abuso del vino, cioè per
hauerne beuto troppo diuenne cieco nò sol
offende i nerui e'l ceruello di effi nerui vero
e nobil principio, mà genera tante infermi-
tà che Properzio nò per dirne male, ma per
dirne il vero cantò

- „ *Guaſta la forma il vin, l'erà corrompe*
- „ *Il vin, ed il vin fà che bene ſpeſſo*
- „ *L'amica il vago ſuo non riconoſca.*

E la gentilità poco grata di vn tanto dono, ardì
dire, che Iddio lo haueua dato all'huomo
p gaſtigo del ſuo cieco e ſuperbo orgoglio.
E qual coſa più brutta, più ſporca, e più ridi-

cola

cola si può vedere d'un ubriaco? Induce
Quinto Curzio Alessandro magno ubriaco
p voler esser creduto e stimato più che huomo
uccider Clito suo fedelissimo, ed incontanente
col pianto, e col voler si uccidere confessare
di essere vna vil femminella. Se gl'è
ridicolo veder un pazzo qual fù l'Abate di
Gaeta quando egli andò per Roma à guisa
d'un di quei ch'in Campidoglio trionfal carro
à gran gloria conduce, fura vn Liofante,
per ir per la corona poetica, ridicolo altresì
è ueder un ubriaco: Conciosieche dal
ubriaco al pazzo nō è differenza alcuna, onde
Chrisippo addomāda la ubriachezza una
leggier pazzia. Io mi marauiglio che à chi
confidera gl'atti sporchi, strani, e ridicoli di
un ubriaco non venga il medesimo pensiero,
che venne à Pallade, quand'ella sonando
il Piffero ò la Cornamusa si uide il viso si
contraffatto.

Diceua Pitagora che se i uaghi del vino, per nō
ubriacarsi uoleuono diuentar abstemiij, cioè
nemici del uino, considerassero souēte quel
che faceuano gl'ubriachi.

Eschilo affermaua che il vino è lo specchio del
l'anima e Teognide cantaua.

1. Paleza il fuoco la bontà del Oro

2. Ed il vin mostra qual è l'nostro ingegno.

A

3

La

In somma la prima cōchiuisione di questo nostro discorso sia, che

” Il vino usato bene come afferma il medesimo Teognide che fù sauo e valenr’huomo, è utile e buono, ed usato male, è dannoso e cattiuo.

Usar bene non si possono se non à caso le cose la cui natura nō si conosce, e conoscer la natura delle cose, non si può se non per le loro differenze; Gioua la cognizione delle differenze (dicono i Loici) alla cognizione delle quidità e diffinizioni, cioè dell’essenze, e nature delle cose; E come si conoscerebbe esempligratia la quidità, cioè la natura dell’huomo, se non si conoscesse che egli è ragionevole, risibile, mortale e religioso? O come si saperrebbe che cosa è il cauallo (animale si familiare e si nobile) se nō si sapebbe che egli è animale mansueto docile e che anitrisce? doue il cane abbaia, il Toro mughia, e’l Leone rugge.

Volendo io adunque spiegare in vn discorso solo ed in lingua uolgar Fiorentina (in un discorso solo) per raccorre insieme quel che è sparso di essa ne Libri di Medicina, e di Filosofia, che io ho letti: ed in lingua volgar Fiorentina per farla comune a tutti gl’Italiani come ella mercè d’Hippocrate d’Aristotile

di

Del vino.

s

di Galeno, di Plinio, di Auicenna, di Auerroë, e di Serapione, (che son le mieguide,) è comune a Greci, a Latini ed a gl' Arabi, la natura del vino, Non per insegnare se la uite di cui è figliuola l'vua, fu ne suoi primi natali trouata in Etolia, come crede Heriteo Milesio, ò pure in Egitto vicino a Plinthine, ed indi da Bacco portata i Grecia per il mar rosso come uuol Hellanico: Ne meno per mostrare a chi nò l' sà, se egli da i Greci è chiamato οἶνος o perch'egli empia l'animo nostro τῆς οἰσεως di vna certa oppenione arrogante di noi stessi, come vuol Platone nel suo Cratylo, o pure ἀπὸ τῆς οἰσεως cioè dalla vtilità che se ne caua, ò veramente a vi cioè dalla forza, che egli ha, e dalla uiolenza che egli fa altrui, percioche tutte queste notizie sono poco utili, ed in vn certo modo puerili, ma perche da essa si apparì il suo buono vso, per vtilità e contentezza di coloro che priui della Greca, della Latina e della lingua Araba desiderano nulladimeno di appararlo, e di saperlo essendoci il vino oggi tanto familiare, che pare che noi senza esso non possiam viuere, non si potèdo questa sua sì nobil natura spiegare senza dichiarare i sapori, i colori, gl'odori, e tutte le altre sue differēze, Ecco che io per ispiegarla più

A 3

diste-

distesamente ed il meglio che io sò e posso
mi incomincio dalla dichiarazione delle sue
differenze, così dicendo.

Delle differenze del vino.

LE differenze che nel vino già conobbe la
Grecia, à cui per hauer esercitati con le sue
inuenzioni i nostri ingegni, se bene ella ne è
tenuta vantatrice e bugiarda noi habbiamo
obbligo non piccolo ed accuratamente esami
nò il dottissimo ed eloquentissimo Galeno,
si pigliano ò dalle cose che sono fuor dello
stesso vino, ò da cose d'eterno di lui, e per dirlo
alla Latina sono ò estrinseche, ò intrinseche.

Le differenze prese dalle cose che sono dentro
il vino e da Galeno nel comento del terzo
Libro in cui Hippocrate insegna cibargl'in
fermi nelle malattie acute, cioè preste, e pe
ricolose sono addomandate intrinseche, si
pigliano ò

Dal sapore ò

Dal colore, ò

Dal odore, ò

Dalla sostanza ò

Dalla virtù, e

Le differēze prese dalle cose che sono fuor del
vino

vino, e dal medesimo Galeno nel medesimo libro son chiamate estrinseche, si pigliano ò

Dal tempo, ò

Dal luogo, ò

Dal modo del farlo

E tutte quante ò alterano il corpo humano col giouargli e col nuocergli, ò non l'alterano.

Alterano il corpo humano le differenze del vino prese

Dal sapore

Dalla sostanza, e

Dalla virtù.

Le altre tutte non l'alterano se non per accidente, cioè in quãto elle mostrano ne vini maggiore, ò minor possanza e consequentemẽte maggiore ò minor attitudine al nutrirlo.

Or come questo auuenga (percioche senza la sua cognizione non si può sapere il buon uso del uino) mostriamolo in questa guisa.

Delle differenze estrinseche del vino, e de loro significati.

DAl tempo prima radice delle differenze estrinseche, nascono ne uini tre differenze principali, e notabili cioè
L'esser il uin uecchio

A

4

L'es-

L'esser il vin nuouo, e

L'esser trà il uin uecchio e'l nuouo.

La uecchiezza in ogni uino di una medesima
forta e qualità mostra possanza.

L'esser nuouo mostra debolezza.

E l'esser trà'l uecchio e'l nuouo mostra medio-
crità.

E che questo che io dico sia uero si proua per
ragione e per autorità.

E' la ragione la infra scritta cauata dal quarto
Libro delle piaceuolissime Meteore di Ari-
stotile. E ella. I vin nuoui chiamati mosti
son men caldi che i vecchi, perch'eglino hã-
no più del Terrestre, il che inferisce frigidità,
percioche la terra trà gl'Elementi è fred-
da e secca: E

L'autorità è di Galeno nel ottauo Libro de me-
dicamenti semplici: dice ella,

„ Il uin nuouo e caldo nel primo grado e con-
„ seguentemente debole: Il uino trà'l nuouo
„ e'l uecchio è caldo in secondo grado, e con-
„ seguentemente è trà il possente e'l debole,
„ cioè mediocre: Mà il vin uecchio è caldo in
„ terzo grado e conseguentemente possente.

E adunque il uino di contraria natura all'huo-
mo, peroche l'huomo uecchio è debole e
odioso, e il uin uecchio è grato e possente;
Quinci Alexi poeta antichissimo cantaua.

Di

Del vino.

9

- „ Di contraria natura è l'huomo al vino
- „ L'huom vecchio è odioso, ed il vin vecchio è grato,
- „ Il vin vecchio rallegra, attrista l'huomo
- „ Ch'è vecchio ciascheduno.

In vn effetto solo (se io però non m'inganno) mi pare che concorrino queste due vecchiezze, cioè nella loquacità: cōciosia che la vecchiezza nel vino fa parlare fino alle Putte, e la vecchiezza nell'huomo, lo fa douentar Cicala.

Acquista senza verun dubbio il vino possanza dal tempo, peroche nello star chiuso ne vasi ò di terra, come lo chiude il gétilissimo mesfer Luigi Spadini perche non esali punto, ò di legno quali son le nostre botti, perche egli esali poco, il suo terrestre si vā consumando, e gli rimangono le parti aeree ed ignee più pure e più viuaci: Ed io ho assaggiato in Francia vn vin claret del Signor Tommaso Guadagni, Signor di Belriguardo, di Briaglia, e di Ciamperlù di più di quarant'anni, che per la vecchiezza douentato amaro, e del color del fuoco, era tanto possente che ogni possente Elisir pareua vn'acquarello.

Chi vuol intender bene questa verità conside-

ri

ri che Bacco non nacque perfetto di Semele, ma si fece perfetto nella coscia di Giove, è Bacco misticaméte il vino: Semele è l'vua: e la coscia di Giove è il vaso di terra cotta, ò la botte. Non esce adunque Bacco, cioè il vino della sua madre Semele, cioè dell'vua perfetto, cioè atto veramente a berfi, mà si fa perfetto, e si riduce al poter berfi nella coscia di Giove, cioè ne vasi di terra cotta, e nelle botti. oue egli si stagiona. Quinci Euripide nelle sue Bacche induce Giove ilqual parlando a Bacco, e chiamandolo Ditirambo da vna spezie di verso così chiamata da Greci, la quale fu vfata ne suoi origini per cantare i natali di Bacco, dice

- „ *Vien Ditirambo vieni*
 „ *In questo vtero maschio.*
 Era quest'vtero la sua coscia.
 Ed Ouidio nel terzo delle Trasformagioni canta,
 „ *Imperfectus adhuc infans genitricis ab aluo*
 „ *Eripitur, patriq; tener (si credere dignū est)*
 „ *Insuitur femori maternaque tempora cōplet.*

Alle differenze del vino prese dal tempo seguirano le differenze prese dal luogo.

Quanto possa il luogo lo mostra chiaramente Hippocrate in quel Libretto il cui titolo è.

Dell'

Dell'aria, dell'acque e de luoghi.

La oue paragonâdo l'Asia all'Europa egli dice

„ Nel Asia nascono le cose maggiori e più
„ belle che nell'Europa

E più efficacemente nella fine oue egli pone
come per conchiuisione.

„ Le cose che produce la terra fanno della ter
„ ra istessa onde le son prodotte.

Hor perche la vite che produce l'vite delle qua
li si fa il vino, è vna di quelle cose che pro-
duce la terra, forza è che ella, ed il vino
che dalle sue vite è prodotto sappia della
terra, che la produce; Non è la terra tutta di
vna medesima natura, ma questa è arida,
quella è grassa, questa è asciutta, e quella è
molle: Però noi diremo che le differenze del
vino prese dal luogo, le quali oggi in Tosca-
na e ne suoi uini si considerano sono

L'esser di poggio

L'esser di piano, e

L'esser tra'l piano e'l poggio.

Sono queste differenze considerate da i Tosca-
ni nel uino, percioche le mostrano la sua
possanza, o debolezza, non meno che le pre-
se dal tempo. E che ciò sia uero. I uini del
Regno di Napoli non pure, ma quegli de
Regni di Francia, e di Spagna lo mostrano
chiaramente : poscia che nel Regno di Na-
poli,

poli, i Grechi di Somma sono i migliori ed i più gentili di tutti gl'altri. Nel Regno di Spagna i vini di San Martino sono più possenti de uini di Laegio: e nel Regno di Fràcia i uini di Cantaperdi sono più possenti de uini di Migliari.

Diceua Galeno nel settimo del Methodo che il uino Sabino era acquoso ed alquanto brusco, e nel terzo del cibargl'infermi nelle malattie acute affermaua, che il uino Sabino era debole ed

Il uino Falerno dal medesimo nel festo del Methodo è celebrato per possente, dicēdo egli che gl'è acre cioè possēte e caldo oltramodo.

Nel dominio del Serenissimo Gran Duca di Toscana, i Trebbiani di Pescia hanno più schiena, e son più possenti de Trebbiani di San Giouāni ò di Monteuarchi: In somma i paesi caldi generano uini possenti, e massimamente quando e' sono asciutti, ed i paesi freddi e pantanosi generano e producono uini deboli.

L'esser di poggio adūque nel uino mostra possanza quinci Virgilio nella sua Georgica cantò.

„ Bacco ama i colli. intendendo per i colli quel ch'io dico poggio.

Al contrario mostra l'esser di piano: E perche?

Due

Due cose si ricercano a fare che il luogo produca buon uino: l'una che sia uagheggiato dal Sole, quinci la gentilità dipigneua Bacco cō le Corna figurando ed intendendo per esse i raggi del Sole, e quinci Virgilio lo addomanda il Sole, e Cerere la Luna, cantādo nel primo della Georgica

„ *Vos ò clarissima mundi*

„ *Lumina labentem cœlo qui ducitis annum*

„ *Liber & alma Ceres .*

La onde le vigne che sono à solatio fanno (data la parità dell'altre cose) i vini più saporiti e piu possenti, che le poste à bacio, pero che il Sole ha gran forza nello stagionare e dar perfezzione alle cose, e massimamēte all'vue e che altro inferisce il folgore il qual'anticipò il parto di Semele, che il raggio solare il qual anticipa (percotendo le vue) la lor maturazione? chi vuol capir ben questo consideri nel fertilissimo Regno di Napoli il monte di Somma ;

Ha questo nobile e famoso Monte, due facce, delle quali quella che vagheggia il mezzo giorno fa grechi ottimi: non così fa l'altra faccia che risguarda il Settentrione, Però che questa è à bacio, e quella à solatio: Onde chi dicesse che il Sole fosse balio del vino

e non

non le Ninfe Niscide, come canta Ouidio nel terzo delle Trasformagioni, dicēdo

” *Nimphæ Niseides antris*

” *Occulueresuis, lactisque alimenta dedere.*

O Ino, Autonoe, ed Agaue, come afferma Oppiano nel 4. delle sue cacciagioni dicendo.

” *Infantem enim Bacchum Agenoris nepris
educavit Ino*

” *Mammam præbens primo lacte manantem
filio Iouis*

” *Simul autem pariter nutritiuit*

Et Autonoe, & Agaue, non si allontanerebbe per ventura dal vero: come altresì dal vero non si allontanerebbe chi dicesse col medesimo Oppiano che la coscia di Giove da i latini chiamata *foemur* in cui fu fatto perfetto Bacco fosse stata vn monte così addomandato: dice egli

” *Verūtamē nō in Athamæis nefandis œdibus*

” *Verum in monte quem foemur cognomine uocabant*

La prima cosa adunque che fa che il luogo produca buon vino è l'esser egli vagheggiato dal Sole: l'altra, ed è la seconda, è l'asciuttezza del terreno, sia ella ò per cagion del sasso, ò per cagion della ghiaia: conciosie che delle due qualità che come passiuue concorrono

alla

alla generazion de misti perfetti: sono elle
asciuttezza, e vmidità, l'asciuttezza, accom-
pagnisi ella ò con la caldezza, ò con la frigi-
dità la rimuigorisce, e le da forza, doue l'vmi-
dità fa il contrario: e perche è men calda l'a-
ria del fuoco? se non perche, con questa è con-
giunta l'asciuttezza, e con quella l'vmidità:
Non è miracolo adūque se Ciuitella, se Radda
e se Duddola fa vini saporiti e possenti, e
Quaracchi, Lecore, e Brozzi gli fa deboli e
scipiti, pero che questi luoghi sono vmidi
e quegli asciutti: di mezza natura tra il sapo-
rito, e lo scipito il possente e'l debole fanno
vini i luoghi che sono mezzani tra'l poggio
e'l piano: onde chi pon le viti douerrebbe
nell'elezion del luogo hauer gran pratica e
gran giudicio, ponendole a solatio, col becca-
strino e non col piuolo, cioè in luogo sassoso
e non in luogo vmido, e pantanoso.

Le differenze finalmente del vino prese dal mo-
do del farlo sono assai, conciosie che in Ispa-
gna egli si fa in vn modo in Francia in vn
altro, ed in vn altro in Italia, ed in ciascuna
di queste tre prouincie questa regione lo fa
in vna maniera e quella in vn'altra, perche
questa lo cuoce, quella vi mette su dell'ac-
qua, e quella vi mette à bollir drento fino a
i cani come fa chiunque è stato ne famosi re-
gni

gni d'Isogna, l'addurle adunque tutte farebbe non pur tedioso mà impossibile, però lasciatele in tutte mi ristrignerò solamente a due cioè

Al fare il vino alla Fiorentina ed

Al farlo alla Francese.

Fanno i Fiorentini il vino comunemente in questa maniera.

Peste che sono l'uue in uasi grandi di legno chiamati fiorentinamente Tina, eglino senza coprighi, ve le lasciano star dentro tanto che'l vino quasi chiarisca e si freddi: pena egli a far questo in quali uini più, ed in quali meno. Il termine comune suol esser da quindici a uenti giorni, in capo al qual termine imbottandolo eglino, lasciano i cocchiumi delle botti aperti fino al San Martino, accioche bollendo egli com'e fa infino a quel tempo, la schiuma possa uscir pel Cocchiere, ed eglino n'empier le botti, il che finito, essi assaggiati tutti i vini, e trouatigli tutti atti a poter berli sicuramente e con sanità, rallegrandosene col bicchiere in mano, le botti turano, ed il uin nuouo a bere i cominciano.

Mai Francesi peste le uue non tengono il uino sopra le uinacce se nò uentiquattro o trenta hore le quali passate imbottano il uino e curando le botti bene, lasciano che il uino in

esse

esse si stagioni.

Toglie il modo Fiorentino al vino la possanza, e gli da colore. Dagli egli colore per la lunga dimora che fa su fiocini, e gli toglie la possanza per lo lungo bollire che fa ne vasi aperti, conciosie che quasi tutti i suoi spiriti aerei ed ignei esalino, rimanendo in esso i terrei ed acquosi, come più pigri e più graui, ond'egli ne riman debole.

Al contrario fa il modo Francese: perche nello star poco su fiocini, egli piglia poco colore: e nel bollir ne vasi turati egli acquista forza, conseruandosi i suoi spiriti ignei ed aerei, che per hauer più possanza de terrestri e degli aquei, se gli consumano: e chi non crede questo, assaggi quei vini che il Sig. Niccolò Capponi fa alla Francese che delle medesime vigne son più saporiti più possenti e men coloriti de fatti alla Fiorentina. Di modo che si può conchiudere arditamente che il modo del fare il vino importi assai alla sua possanza: e questo è quello che io ho saputo cauare da Galeno, e dalla natura stessa del vino, delle differenze estrinseche di esso.

B

Delle

Delle differenze intrinseche del vino e de loro significati.

Vengono hor le intrinseche, e tra esse le prime fiano le prese dal il sapore, per cio che mi pare che le fiano la guida del conoscere la possanza e la debolezza de vini oltr'à tutte le altre: sono i sapori che si sentono nel gustare i vini tali e tanti, che chi gli volesse esplicar tutti co' nomi proprij, ò si faticherebbe assai, ò in uano, conciosie che nel dolce esempli grazia gouernandosi col più e col meno quand'egli hauesi trouato il maturo, il leggiadro, il tondo il leggiadro maturo e simili, egli non saperrebbe dir altro se non ritornar à medesimi, e dire questo è piu dolce, e quel meno.

Io adunque, per fuggir la fatica e la confusione (che confusione sarebbe e fatica insieme lo hauere à replicare infinite fiate il più e'l meno) mi uolgerò solo alla esplicazion di que sapori che Galeno ne libri del cibari gl'infermi, nelle infermità acute, ed in tutti gl'altri suoi libri considera: sono eglino sei à numero cioè.

Il Dolce

Lo

Lo Amaro,
Sapori estremi quanto al gusto

Lo Acerbo

Lo Austero

Lo Acido e

Lo Acre,

Sapori mezzani.

A i quali sapori Platone aggiugne

Il Salso; e

Teofrasto

Il Pingue e lo

Sciocco.

ancor che lo sciocco sia piu presto vna pri-
uazion di sapore che vn sapore.

Il Pingue sia vna spezie di dolce

ed il falso vna spezie di amaro come puo
sensatamēte conoscere ciascheduno che gu-
sta le cose insalate di souerchio. Hor perche
come io ho poco fa detto le differenze prese
dal sapor del uino (se gl'è però uero quel
che della facoltà de sapori dice Galeno nel
Libro, il cui titolo è degl'occhi e nel secon-
do libro delle facoltà degli alimenti) mo-
strano più di tutte le altre la sua possanza, e
conseguentemente quel che egli puo fare à
coloro che lo beuono il che è quello che io
ho preso per mira di tutto questo mio Di-
scorso io non posso fare uolēdo che elle sia-

B a no

no bene capite ed intese di non le dichiarare ad una ad una più distesamente e più distintamente che io non ho fatto ne farò le altre tutte, però che a dirne il uero, e non mi pare che si possa intender bene la natura del uino senza una intera e perfetta cognizione de' sapori quantunque il colore e l'odore sia quello, che nel uino primamente muoua il nostro senso.

Del sapore e de' suoi instrumenti.

Il sapore (Lettori discreti) si piglia ò propriamente, ò impropriamente: propriamente si piglia egli, quando e' si attribuisce al senso del gusto: ed impropriamente quando e' gli si attribuisce a gl'altri sensi, ò ad altra facoltà dell'anima nostra fuori della sensitua: Ecco il Petrarca attribuisce il dolce all'udito

„ Amor da te conosco quel ch' i sono :

„ Tu prima mi l'euasti

„ Da terra, e'n ciel alzasti

„ Ed al mio dir donasti vn dolce suono.

Il medesimo poeta attribuisce il medesimo sapore dolce alla vista.

„ A spro core, e seluaggia e cruda voglia

In

„ In dolce humile angelica figura.
E ad altri sensi

„ Dolci durezza e placide repulse

„ Piene di casto amore e di pietate.

Ed altroue,

„ Tua dolce vista omai tutta sicura.

Poi che del suo piacer mi fe gir graue

„ La dolce vista, e'l bel guardo soauo.

Ch'io il volsi in ver l'angelica beltade

„ Nel dolce tempo della prima etade.

„ Mille fiate ò dolce mia guerrera.

E quel che questo nobil poeta fa del dolce, o-
gli fa di tutti gl'altri sapori esempli grazia

„ Del aspro

„ Aspro core, e seluaggio, e cruda voglia.

„ Se buono, ond'è l'effetto aspro e mortale?

E del amaro

„ Piuommi amare lagrime dal viso.

Ma perche i poeti hanno gran licèzia, il Petrar-
ca non solamente, ma Galeno che è Medico
e Filosofo, vfa il sapore impropriamente

Chiamâdo nel decimo capitolo del libro il cui
titolo è che i costumi dell'anima seguitino
il temperamento de corpi la vecchiaia auste-
ra: nel terzo delle differenze de polsi l'huo-
mo acerbo; ed il dolore acerbo nel sesto del-
le Epidemie. Ma che dico io Galeno? Ari-

stotile che tutto seppe, non dice egli nel primo della istoria degli animali, che i sopracigli i quali piegano verso il naso mostrano e sono indizio di costumi austeri ed acerbi? e dichiarando nel secondo de costumi a Eudemo quel che egli intenda per acerbo dice, che egli intende quello che piglia ogni occasione per adirarsi: Vsa si adunque questa voce sapore, e tutte le sue spezie impropriamente, e a dirlo alla greca, metaforicamente, come noi habbiamo accénato, e si vfa propriamente, quando egli si attribuisce al gusto, nel qual modo vbandola al presente noi, volendo dichiarar la sua natura, ed i suoi significati nel vino noi diciamo che

Il sapore non è altro che vna certa qualità prodotta nelle cose mercè di vn numido acquoso mescolato col secco terreo, e cotto è digerito dal calore si fattamente, che ella ha virtù e possanza di alterare il senso nostro, mouendolo à quella sensatiō piaceuole la quale Gusto si addomanda mediante la lingua: Eccì stato dato il gusto diceua Aristotile nel libro del senso, e de sensibili, perche noi conosciamo tra i cibi e tra le beuāde quelle che ci sono gioueuoli, e quelle che ci sono nociue, per lasciar queste e pigliar quelle: E la lingua ci è stata data non sol perche noi parlando

lando possiamo esprimere a gl'altri i concetti nostri, come dice il medesimo Aristotile nel fine del terzo libro dell'anima, ma perche noi conosciamo i sapori come pur il medesimo afferma nel secondo delle parti degli animali: E perciò ella dalla natura è stata fatta con marauigliosa prouidenza humida, porosa, e senza sapore veruno: E' ella stata fatta humida, perche ella inhumidendo i cibi, di lor natura asciutti, attui i loro sapori: il pepe non scuopre la sua acutezza se non quand'egli è inhumidito dalla lingua: E' ella stata fatta porosa, perche le spezie de sapori possino penetrare ageuolmente à gl'instrumenti del gusto: e la medesima è stata fatta senza sapore alcuno a cagione che la sia atta a riceuere sinceramente tutte le spezie de sapori senza alterargli con il proprio: Essendo ragionevole, che ogni riceuitore sia spogliato in tutto e per tutto della natura di quello, che egli ha a riceuere se egli ne debbe esser giudice giusto. Quinci Aristotile nella tréaquattresima particella de suoi problemi muoue questo dubbio: onde viene che la lingua non douenta mai dolce, come la douenta amara, falsa ed acetosa: e risoluendo dice, perche il dolce gl'è naturale, gl'altri sapori nò. Hor io non per impugnar

B 4

questa

questa risposta, ma perche ella sia più chiara argomento in questa guisa. Il dolce è sapore adunque e non è vero che la lingua sia priua e spogliata di tutti i sapori.

Io rispondo che la lingua è priua di tutti i sapori, e che ella gli sente tutti, e tutti gli piglia, ma che Aristotile intende quando egli dice, che la non douenta mai dolce di quella dolcezza, che pende nello sciocco, della quale ella è dotata dalla humidità sua, che è tanto debole che la non fa senso ne impedisce, che la non possa sentire gl'altri sapori, il che non fa la dolcezza possente come la mellea, la quale se nella lingua fosse, torrebbe il gusto degl'altri sapori.

Gl'instromenti per i quali le spezie de sapori sono condotte al senso comune, per essere iui distinte e diuersificate in guisa che noi conosciamo questa esser dolce, e quella amara sono due nerbi collocati nel mezzo della lingua, spargenti assai ramocelli in amendue i canti della sua radice, o veramente vn solo, hauente origine dal terzo paio de nerbi feruendo il suo compagno il quale ha origine dal settimo paio de nerbi più presto a muouer la lingua che al gusto.

Del

Del sapor dolce.

Tra tutti i sapori che muouono il gusto con nostro piacere e diletto quel grazioso sapore che i Greci chiamano γλυκύ ed i latini e noi dolce, è veramente desso, conciosia che come bene auuerisce il dottissimo Galeno nel primo delle cagioni de Symptomi al capitolo sexto egli è familiarissimo alla natura ed essenza del nostro corpo: vnge questo grazioso sapore, la lingua, adegua la sua inegualità, ammorbida la sua asprezza e ruidezza, e la conduce in vn esser giocondo piaceuole e naturale, di maniera che come ben dice il medesimo Galeno. nel libro poco sopra da me citato, egli porge al gusto, quand'egli è naturale vn grandissimo diletto.

Le sue spezie son tre cioè

Dolcezza di mele

Dolcezza di latte e

Dolcezza di acqua.

Di queste la dolceza che è nel mele e la più sensibile di tutte le altre. Quinti Galeno nel libro del vitto attenuante diceua. Il mele è il più dolce liquore che sia: e nel quarto delle facoltà, de medicamenti semplici.

» Il mele dolcissimo tra tutte le cose.

La dolcezza del latte è men sensibile di quella del mele, perciò il latte per la cocitura sua acquistata dolcezza, ed il mele la perde, conciosia che essendo il mele sommamente dolce la cocitura gli fa pigliare qualità contraria, cioè amarezza, il che testifica Galeno nel xv. cap. del quarto lib. de medicamenti semplici e nel terzo del cibario gl'infermi nelle malattie acute, oue egli espressamente dice.

» Il mosto quanto piu dal fuoco è cotto, tanto
 » piu douenta nero, grosso e dolce; è ben vero
 » che la cocitura souerchia lo fa douentare
 » amaro, come auuiene al mele, il quale benché
 » dolcissimo, oltr' a tutte l'altre cose diuiene
 » amaro per la lunga cocitura.

Men sensibile di tutte è la dolcezza acquee: trouasi ella nella lattuga, nel citriuolo e nella zucca, è ella tanto debole, che la non muoue il gusto: onde l'acqua da Galeno in mille luoghi è chiamata ἀπτοια, cioè senza qualità.

Hor applichiamo queste tre spezie e maniere di dolcezze al vino: Però che noi ragioniamo de sapori non assolutamente, come ne ragiona Galeno nel quarto de medicamenti semplici dottissimamente, mà in riguardo del vino e diciamo che la

Dolcezza nel vino è o possente, o debole, o mediocre.

diocre. Possente è quella che è simile alla mellea.

Debole quell'altra che è simile all'acquea e.

Mediocre quella che è simile alla lattea.

Mostra la possente caldezza e siccità nel secondo grado: però il vino che è tale cioè som-
mamente dolce, fa sete.

Quinci Galeno insegnando cibare gl'infermi

„ nelle malattie acute, diceua nel terzo libro

„ de suoi comenti. Il vin dolce riscalda me-

„ diocrement e fa sete, e poco sotto.

„ I vini dolci fanno sete.

Intendendo particolarmente che egli faccia se-
te à biliosi, cioè collerici, come intese Hip-
pocrate nel lib. citato che Galeno commen-
ta, quando egli disse.

„ Il vin dolce non è idoneo a' biliosi da esso in
lingua greca chiamati Picrocoli, perciò che
e fa loro sete

La medesima dolcezza possente mostra nel vi-
no grossezza di sostanza onde Galeno ne
medesimi libri dice.

„ Il vin dolce non è congruo à febricitanti,

„ perciò che la sua caldezza fa gl'humori bilio

„ si ed è di sostanza grossa: però vn vin così fat-

„ to agumenta le oppilazioni facilmente. On-
de Galeno diceua.

„ Il vin dolce penetra tardi però agumenta le

Oppilazioni

» Oppillazioni fanno lo fino alle nostre don-
nicciuole, le quali, sēza sàpere, che Hippocra-
te dice, che fa gonfiare il fegato e la milza, a
gl'oppilati lo vietano.

La dolcezza possente finalmente mostrà ne-
grezza di colore. Però Galeno dice,

» Il vin dolce è conseguentemente nero.

Il che si debbe intender per lo più, o ueramen-
te ne vini delli antichi, ò perche così per ven-
tura erano i vini della Grecia da esso ne libri
sopra citati, chiamati

Therci

Scibelliti

Therini e Carini.

Conciosie che oggi in Italia si trouino vini fla-
ui da noi comunemente chiamati bianchi si
dolci, che si usurpano il cognome di Melac-
chini come testificano i Trebbiani di S. Gio-
uanni, e di Monteuarchi.

La dolcezza debole ne vini mostra picciolif-
sima caldezza, ed attitudine più presto di in-
humidire che di asciugare; mostra similmen-
te sottigliezza di sostanza però in uece di op-
pilare e turare, stura e disoppila, onde pro-
uoca il sudore e l'orina come fanno certi vi-
netti, che noi chiamiamo bianchi:

E dico io noi, non senza cagione, pero che Ga-
leno chiama vini bianchi quei soli, che son si

mili

mili all'acqua, purissima, come si può cauare del quinto libro del conseruar la sanità: e del libro sopra citato oue egli dice.

» Il vino acquoso è di color bianco e di sostanza sottile.

La dolceza finalmente mediocre, ne vini mostra nel lor temperamento mediocrità: Onde è piaceuole al gusto, non riscalda, non asciuga molto, ed è amica della natura, onde è volgar sentenza.

» Ogni dolce è amico della, natura.

Tale è la dolcezza (s'io non mi inganno) che si troua in alcune vere Verdee, quali son le fatte di vue verdi sole chiamate Bergo, e non di altre vue, le quali Verdee non offendono il ceruello, e à caldi di Temperamento son fresche, e à freddi son calde. E chi sa se quando Aristotile nel quarto delle Meteorre e nella terza particella de suoi problemi disse.

» Il vin dolce non v briaca: egli uolle intédere di questa sorte di vini dolci, ò pur di quell'altra che de Greci è chiamata Protropo ò Pro dromo, e noi diciamo vin vergine? fatto di vue non peste ed ināzi che le si pestino spontaneamente colātela qual sorta di vino, è di mezzana natura tra'l mosto e'l vino, ne è summoso o vaporoso, e però non vbrica, perche

perche non uola al capo, e perciò il ceruello
non offende.

Del sapore amaro.

IL sapore amaro contrario al dolce nel gusto,
chiamato da i Greci πικρὸς rastia la lingua,
disagguaglia la sua egualità facendola diuen-
tar ruuida, e la conduce in vno stato fastidio-
so e fuori di natura. Le sue spezie sono tre,
cioè Fellea, ed è quella che si gusta e si tro-
ua nel fiele degli animali la quale è fondata
in una sostanza sottile e terrestre; Nitrosa,
ed è quella che si troua nelle foglie della Bie-
tola, e nel Nitro stesso: e salsa; le loro facoltà
sono seccare e riscaldare dal primo al terzo
grado, tagliare, assottigliare onde Galeno
nel libro degl'occhi diceua.

» Le cose amare assottigliano.

Digerire, di soppilare, muouere il corpo ed i
menstrui, cauare la marcia del petto e del fe-
gato, resistere alla putredine, come testifica-
no l'Aloe, e la Mirra, ammazzare i vermini e
nuocere allo stomaco:

Quello che è esquisitamente amaro per il testi-
monio di Galeno nel quarto de medicamen-
ti semplici al cap. 20, è tanto nemico della

nutrizione,

nutrizione, che nel lago chiamato Asphalto, ò Bituminoso, non viua animal ò pianta alcuna, ed Auerroe nel quinto de suoi co-
lectanei afferma che nel acqua del mare la quale è molto amara, nò uiue animal alcuno. Percioche l'amaro eccessiuo, è estremamen-
te secco, e quel che nutrisce debbe esser hu-
mido, come è il dolce, e lo untuoso: e pero
l'untuoso e' il dolce diletta la lingua ed il
Palato, e l'amaro l'offende. Quinci Galeno
nel libro degli occhi diceua.

Le cose che diletta la lingua son simili alla
complexsione humana, cioè temperatamen-
te calde ed humide. Tali sono le cose dolci
ed untuose. Ma applichiamo quel che noi
habbian detto in vniuersale del sapor amaro
al uino. Il sapor amaro ne vini se non sono
artificiati quali sono i vini fatti col Assenzo
ò con l'Eufragia non si ritroua giammai tan-
to sensibilmente che egli offenda il gusto,
Percioche la natura gli ha dati à gl'huomini,
per loro ricriazione: Pure in qual si voglia
modo egli ui si troui, è mostra caldezza e sic-
cità non piccola, e consequentemente gene-
rosità e possanza. Onde è nato il prouerbio.
Vin amaro tienlo caro.

Del sapore Acerbo.

IL sapore Acerbo, dagl'Arabi chiamato Pontico, perche egli per la freddezza della regione è in Ponto familiarissimo, e da i Greci *σπιφνός*, è quello che si troua nelle sorbe, ed in alcune pere saluatiche chiamate fiorentinamente strozzatoie, è fondato in vna materia grossa e terrestre, ed ha facoltà di rinfrescare fino in secondo grado e di seccare in terzo, seccando l'humidità della lingua, e restringendo la spugnosità e fungosità sua; Ha altresì facoltà di condensare di indurare, di spignere, di turare i pori e meati oppilando, di fermare i flussi del corpo, e di corroborare e rinuigorire le parti destinate alla nutrizione.

Questo sapore da i fiorentini chiamato per ventura Aspro è quel che si sente nel vin Peruginno, vino usato oggi per assottigliare i vin grossi, e per fargli saporiti; ed è quell'Austero che Platone chiama intenso, cioè gagliardo, il quale restringe ualorosamente ed offende lo stomaco. Mostra questo sapore nel vino freddezza in secondo grado e siccità in quarto però restringe forte: onde Galeno
nel

nel quinto del methodo lo annouera tra le cose buone à ristagnare il sangue ed è iudizio che i vini che ne sono dotati, son poco atti à nutrire percioche e sono assai terrestri.

Del sapore Austero.

IL sapore Austero chiamato da i Fiorentini Brusco e quel sapore che fondato in materia grossa e terrestre ha forza di asciugare la humidità della lingua, di ristignere insieme la fungosità sua, e per la grossezza della sostanza in cui egli (come si è detto) è fondato, di far ruuida ed aspra la superficie solamēte di essa lingua: Sono le facoltà sue simili alle facoltà del acerbo, mà meno ualorose, e meno possenti: La onde egli secca e rinfresca in secondo grado per hauere la suddetta sostanza più dilauata che il sapore acerbo e fa ogn' altra cosa più debilmente che non fa il prefato sapore.

Mà perche Teofrasto vuole che il sapore Austero meriti di esser chiamato Astringente, e Galeno ne libri del e facoltà de medicamenti semplici vuole che quello sia veramente Astringente il quale muoue il senso del gusto egualmente ristringendo la sostanza del

C la

la lingua e penetrandola con egualità: E noi habbiamo detto che lo Acerbo e lo Austero penetrano la sostanza della lingua e la sua fungosità in superficie disegualmente. Però noi per compiacere à Teofrasto e non dispiacere a Galeno faremo che lo Astringente di Teofrasto sia di tre spezie, cioè di quegli che ristringendo la fungosità della lingua la fa aspra e ruvida in superficie egualmente, egli daremo il nome del genere chiamandolo Astringente: Di quel altro che ristringendo la fungosità della lingua la penetra e la esaspera disegualmente, ma non perciò con molto valore e possanza, e la nominaremo Austera: E di quella finalmente che fa il medesimo effetto delli Austeri mà più intensamente e con più possanza e la diremo acerba: collocandole con questo ordine, e facendo che corrisponda.

Lo astringente gagliardo al Acerbo lo astringente mediocre al Austero, e lo astringente debole, al Astringente vero.

E il sapore Austero contrario al sapore dolce non nel gusto, Però che nel gusto cioè nel esser grato od ingrato gl'è contrario lo amaro mà nel Temperamento e non in amenable le qualità prime, ma nell'attiva sola, essendo egli freddo e secco in secondo grado,

la

la oue , il dolce possente è secco, similmente in secondo grado , di maniera che egli si accorda seco nel secco, e così nella qualità passiva, e discorda seco nel freddo qualità attiuua percioche il dolce è caldo.

Rinfresca il vino Austero cioè Brusco più o meno secondo che egli è più o meno Austero ;

Il medesimo fa egli nel seccare.

Diceua Galeno nel libro de articulis cioè delle giunture.

” Tutte le cose Austere hanno freddezza con
” sostanza terrestre cioè con siccità: E che cosa
secca più del secco terrestre?

Oltr'al rinfrescare e'l seccare del vino austero, egli ristrigne. Onde il medesimo Galeno diceua.

” Il vino Austero ristrigne tutte le escresioni:
E lo austero vn acerbo debole ed è poco atto à
nutrire, Onde Galeno dice,

” Niuno vfa i cibi astringenti se non in qualche
accidente che faccia suenire altrui, quali
sono le Sincopi e le Lipotimie : ò per qualche
gran flusso di ventre.

Quinci nel mal chiamato da noi de Pondi sono in uso familiare le Nespole le Corniole e le cotogne: e nelle nostre spezierie si troua perciò preparato il cotognato il Diacorniolato ed il Diaforbiton.

C

2

Quando

Quando il Vino è Brusco fouerchio, oltr'al nō
esser piaceuole alla bocca, egli offende lo sto-
maco, e però Galeno diceua,

„ Il vin troppo Brusco, cagiona nel nostro sto-
maco dolori pugnendo e ristringendo la
„ carne più del douere.

Mà quando il vin brusco non è possente mà de-
bole per la compagnia del dolce, allora egli è
grato al gusto, ed vtile à gli stomachi relas-
sati, peroche asciugando la loro fouerchia
humidità egli da loro col ristringere insieme
la loro sostanza non picciol vigore.

Del sapore Acido.

Il sapore Acido è quel sapore che i latini
chiamano Acidus, i Greci οξύς, ed i Fioren-
tini hora forte ed hora Agro, secondo la di-
uersità de subbietti, ne quali egli è fondato.
Conciosieche essendo fondato in una mate-
ria aspra, o in una materia agra, egli si ad-
domanda forte, come testificano le Melagra-
ne forti e lo aceto, mà essendo fondato in
una materia senza acrimonia ò asprezza, la
quale sia lauata assai piu della materia in cui
è fondato lo Austero si addomanda Agro,
come mostra e testifica lo Acido de Ceder-

ni

ni e de Limoni: è egli fondato in vna materia sottile, la quale pugne e morde la lingua ed ha facoltà di rinfrescare fino in terzo grado e di seccare ed asciugare al quanto meno: ha il medesimo sapore agro facoltà di assottigliare, tagliare diuidere, nettare i pori riper cuotere, onde lo Aceto è buono à fare le ferratoie conciliare lo appetito resistere alla putredine, cauar la sete, nuocere alle parti nerbose ed à i maninconici:

Nasce lo Acido dal Acerbo per via dell'humidità sottile ed aerea soprauegnente, e.

Nasce dal souerchio humor aqueo, che non raffrenato ne ben corretto e gouernato dal calor intrinseco incontanente diuenta accido, come si offerua nel latte e nel vino: Peroche de tre escrementi di ciascheduno fugo, cioè Terreo aqueo ed aereo, l'aqueo è quello che non raffrenato in essi ne corretto, ò vinto e domato dal calore intrinseco genera corruzione, come ben mostra Galeno, nel quarto delle facoltà de medicamenti semplici:

Mostra il sapor Acido nel vino freddezza in terzo grado, e siccità fin al principio del suddetto terzo, onde i vini, che hanno vn così fatto sapore rinfrescano, asciugano, son sottili, però penetrano presto, ed hanno del incisiuo.

Ma io non credo che questo sapore si troui e si

C

3

gusti

gusti nel vino, se non quando e vuole douentare Aceto, dicendo Galeno nel libro contro à Lico,

„ Nessun vino di sua natura, è acido.

E che cio sia vero, considerisi che se fosse vno de suoi sapori, e non vn de suoi vizij, il medesimo Galeno non hauerebbe detto.

Il vino che è alquanto Acido si può correggere mà quel che è diuentato assolutamente forte non si può correggere come egli disse nel secondo degli Aforismi.

Ne haurebbe insegnato, à fuggire l'Acidità ne vini come egli insegnò nel quarto del sesto dell'Epidemie dicendo.

Il vino nelle botti, che non sono turate bene diuenta ageuolmente Acido cioè forte con minor ageuolezza diuenta egli Acido nelle botti ben turate, mà difficilissimamente diuenta egli acido nelle botti ben turate e ben piene:

E adunque per conseruazione del vino si che egli non inacetischa: da tenere le botti piene e ben turate.

Del sapor Acre.

Il sapor Acre è quello che i Greci chiamano *Αγριος* i latini *acer*, ed i Fiorentini forte, nome,

me, come si è ueduto, comune altresì al Acido, ed è quello che si troua nel Pepe, nel aglio ed in simili agrumi: il qual sapore morde la lingua valorosamente con vna caldezza sensibile e notabile. Sono perciò le facultà del fapor Acre riscaldare e seccare fino in quarto grado, diuersamente, però secondo la diuersità delle materie in cui egli è fondato. conciosie che, se egli è fondato in materia secca, certa cosa è che egli tanto scalda, quanto secca: onde la Senapa il Pilatro ed il Pepe, perche son materie molto secche scaldano e seccano in quarto grado, onde hanno del focoso: Ma se egli è fondato in materia, che habbia del humido, allotta la siccità è inferiore alla caldezza come testificano la Ruchetta il Basilico, e la Menta, delle quali erbe la siccità non passa il primo grado doue la caldezza passa fino alla fine del secondo: e la cipolla che è calda in quarto grado, è secca nel primo per la sua humidità: Ne scalda solamente o secca il fapor Acre, più o meno secondo che si è detto, ma taglia gl'humori viscosi, assottiglia gli humori grossi, e muoue il sudore l'orina, ed i mestruai: Hora applichiamo queste facultà al vino.

Mostra il fapor Acre nel vino caldezza, e siccità, caldezza fino in quarto grado, e siccità

C 4 quasi

quasi eguale: E' egli quel sapore, che si giu-
sta ne vini di Spagna, e nelle maluagie garbe.
Queste riscaldano assai, perche l'Acrimonia di-
ce Galeno è inseparabile dalle cose che sono
veramente calde.

In somma i vini veramente acri sono tutti quei
vini, che hanno del aromatico, e che per of-
fendere con i lor fumi il ceruello, e far gira-
re gl'huomini son simili a quei vini, che Ga-
leno chiama vinosi, e di essi ragionando
dice.

- » Il vino vinoso non è bianco, riscalda, empie
» il capo, e fa impazzare, cioè vscire de gaghe-
ri ed abbacare, voce vfata da Fiorentini ac-
cattata da Greci, la quale non vuole inferir
altro che ingannarsi; Dicono i Greci ἀβᾶκκῃ
σεν quel che noi diciamo ingannarsi, come
si caua da Homero, la oue egli nel quarto
della sua Vlissea inducendo Helena che rac-
conta il modo in cui Vlisfe era acconcio, quā-
do egli entrò in Troia trauestito, dice che
ogn'altro in rinuergando chi egli era si in-
gannò da lei in fuora, oue per quella voce in-
gannò ella vfa ἀβᾶκκισαν dicendo: οἶδ' ἀβᾶ-
κκισαν πάντες ἐγὼ δὲ μὴν οἶν' ἀνέγνων τοῖς οὖ-
» ροντα.

Del

Del sapor Pingue.

Questa voce Pingue a noi Fiorētini par che voglia inferire tanto, quanto grasso, Nulladimeno nel vino, ella non l'inferisce, però che non si vfa dire quanto al sapor del vino, egli è grasso. Si bene si vfa chiamarlo leggiadro, leggiadro maturo, ò tōdo. perciò io considerato, che il sapor pingue nel vino, è vna spezie di dolce, dirollo e chiamerollo tondo, che sia vna spezie di dolce. Ecco Galeno che parlandone nel nono capitolo del quarto Libro delle facultà de medicamenti semplici, dice

» Per ventura il Pingue è il medesimo che il dolce.

La differēza nulladimeno che è trà il dolce ed il pingue è, che il dolce riduce le parti della Lingua diuētate ruuide per qual si sia cagione, (sia ella ò lo hauer mangiato cose amare, ò veramente cose aspre) nel loro esser naturale con diletto sensibile, ed il pingue senza tal diletto, come testifica Galeno nel primo Libro de medicamenti semplici.

La cagione ne è, perche nel pingue non è tanta vntuosità, quanta è nel dolce, onde non ferisce

risce il palato si manifestamente ne con tanto senso con quanto il ferisce il dolce.

Ha il Pingue facoltà di nutrire come il dolce, onde Galeno nel quarto delle facoltà de medicamenti semplici dice

„ Quello che al corpo porge nutrimento è ò dolce ò pingue. Ed Aristotile nel problema tredicesimo della ventunesima particella inferendo il medesimo dice

Le cose pingui e dolci sono ottime, ed al nostro gusto suauissime, nutriscono assai, e si digeriscono facilmente.

Quinci le cose acerbe, che non partecipano di dolcezza alcuna sono da esser collocate trà medicamenti, e non trà nutrimenti.

Il medesimo pingue ha facoltà di scaldare, onde Aristotile nel terzo e quarto delle parti degli animali dice

„ Il Pingue è caldo

Al che acconsentendo Auicenna nella prima parte della sua Cantica dice

„ Ogni cosa in cui predomina la Pinguedine „ ed vntuosità è calda ed humida

Il medesimo afferma Galeno nel vndicesimo delle facoltà de medicamēti semplici: E perche alcuni si credono che la pinguedine sia generata dal freddo, e perciò habbia facoltà di rinfrescare, auuertischino questi tali, che

trà

trà le cose che si adoperano per maturare le
posteme si annouerano, e mettono le pingue
dini, e che Aristotile nel secondo della gene-
razione degli animali, dice

La natura della pinguedine non è terrestre ne
aquea ma spirituosà, conciosia che la si gene-
ra per cozzione, la quale è partorita e gene-
rata dal calore.

Mostra perciò il sapor pingue nel vino caldez-
za ed humidità: caldezza mediocre e mode-
rata, ed humidità debole, per la cozzione del
calore, che la gli consuma, ed è al gusto pia-
ceuole, e soaue: Onde Galeno nel quinto
del festo delle Epidemie scriue,

„ Il Pingue si piglia per tutto quello che à co-
„ loro i quali son sani appar soaue.

Onde il vino che ha questo sapore, cioè il sapo-
re chiamato Tondo è conueniente a coloro
che essendo sani, sani conseruar si vogliono
Percioche egli senza offesa dello stomaco
come amicissimo della nostra natura, nu-
tendo ristaura ottimamente e presto quel
che ad hora ad hora della sostanza del nostro
corpo si consuma.

Del

Del sapor Salso.

IL sapor Salso mostra nel vino caldezza e siccità, come noi dicemmo sopra che mostraua lo amaro, mà non tanta: E egli caldo nella fine del secondo grado, come testifica Isachi nelle sue diete; e pero al gusto del amaro è più piaceuole, e per hauer congiunto seco vn poco di brusco ha alquanto dello astringente: onde nasce la sua gratitudine e che egli non ristucchi, anzi inciti al bere: Ha egli congiunta seco non picciola siccità: Quinci di due pezzi di carne, ò di pasta del medesimo peso, e della medesima qualità, sempre scemerà di peso quello oue sia congiunto del sale, e pur parrebbe douere che il sale douesse aggiugner peso.

Del sapore scipito.

LO scipito è nel vino finalmente quel sapore, che non ha sapore alcuno. Trouasi egli in que vini, che Galeno chiama acquosi, i quali e nel colore, e nel sapore son simili all'acqua, Onde non come l'Acqua pura non
nutri-

nutriscono peroche son vini, mà nutriscono poco. Conciofie che (come ben dice Galeno) eglino fuggono l'offesa del vino e della acqua. Di questi vini ragionando Galeno diceua che eglino non feriscono cioè non offendono i capi, ne i nerbi deboli, ed altroue

” Il vino acquoso è attissimo a febricitanti. E ad uno altro proposito

” Il vino acquoso trà tutti i vini si concede a febricitanti con men pericolo e con minor nocumento degli altri.

Quali siano questi vini apo noi io non lo so: questo ben so io che dicendo Galeno nel diciottesimo del secondo degli Aforismi

” I vini acquosi si piscian presto.

E poco inanzi.

” I vini acquosi fanno pisciare, che bisogna che siano piccolissimi sottilissimi, senza odore, senza sapore, e pochissimo atti a nutrire: onde farebbono il caso di coloro, che hanno il capo debole.

E questo è quello che per le differenze del vino prese dal sapore, e per la loro dichiarazione mi occorre dire: vengano hor le differenze prese dal colore: sono elleno.

Disse

Differenze de colori del vino.

Bianco

Nero

Rosso

Pallido

Flauo e

Fuluo

Il ragionar de colori è cotato difficile, che Marcello Adriani cognominato Vergilio, Segretario della Republica Fiorentina ed huomo dottissimo hauendo promesso di spiegare le diuersità de colori de fiori, vinto da esse, rinunziò (come si dice) alla causa. Volendo io per ciò ragionare de colori del vino, dirò di essi non quel che dire se ne potrebbe, ma quello che eglino nel vino significano.

Il colore in se non è altro che vna qualità de corpi visibili: la qual qualità i Pittagorici addimandarono superficie de corpi, ed i Platonici fiamma vscente de corpi, quasi

Il colore non sia altro che quel per cui i corpi si veggono, come si veggono tutte le cose per la luce. Le spezie de colori secondo i successori di Pittagora sono quattro, cioè

Bianco e

Nero

Nero,
Rosso e
Pallido.

Mà secondo Aristotile i colori sono ò semplici, ò composti. se sono semplici, i son quegli che seguitano la natura degli Elementi: il bianco, cioè la natura del acqua e del aria, il flauo la natura del fuoco, e così di mano in mano. I composti son tutti gl'altri colori, che per la mistion degli Elementi l'vn con l'altro nascono, come esempligrazia è a Greci il $\phi\acute{\alpha}\iota\omicron\nu$ da noi chiamato fosco, e da i Latini pullo e fusco, il qual nasce per la mistion del bianco e del nero eguale: Mà come io ho detto perche lo intendimento mio non è di ragionar della natura de colori, ma solo di quel che eglino nel vino significano io dico, che

Il color bianco ne vini è quello che è lucidissimo e simile à vna acqua purissima. Mostra questo colore nel vino che in esso non è caldezza ne grossezza, così dice Galeno nel quinto del conseruar la sanità: percioche come dice il medesimo Galeno nel terzo del terzo dell'Epidemie, cioè delle malattie popolari.

Il color bianco è indizio di téperamento più del giusto freddo

Ed

Ed altroue

22 Niun vin bianco riscalda gagliardamente.
 U che à tempo suo, e ne vini della Grecia forse
 era vero, ma ne vini di oggi egli è falso: per-
 che tra i vini che passano sotto nome di biā-
 chi, oggi si trouano vini bianchissimi, più si-
 mili nel colore all'acqua, che al vino, i quali
 sono caldissimi e potentissimi, massimamen-
 te nel Regno di Francia ed in alcune nostre
 verdee.

Se già e' non si dicesse, che non sono veramē-
 te bianchi, tirando le vere verdee al verdero-
 gnolo, ond'elle riccuono il nome.

Il color nero opposto al biāco, come le tenebre
 alla luce e l'opaco al luminoso e lucido, nel
 vino, e quel che noi chiamiamo nero vera-
 mente, è quel che si troua nel vino delli abro-
 stini, più che in verun altro vino, ond'egli
 serue a dar colore, e però nel Valdarno di so-
 pra, contado del Dominio Fiorentino, co-
 lore si addimanda: Mostra questo colore se
 egli è in vn vino amaro caldezza, e se in vn
 vino austero e brusco freddezza. Perciocho
 il color nero dice Galeno nel secondo de
 Pronostichi nasce ò per vn gran calore, ò per
 vna souerchia freddezza, cioè per estinzione
 del calore.

Mostra egli similmente attitudine di poter nu-

trire assai intendendo sempre del vino: quin-
ci Galeno nel decimo ottauo del secondo
de gli Aforismi comparando i vini grossi, e
del color del oro nouo, e i vini neri diceua
I vini grossi e fului, cioè del color del oro nuo-
uo sono vinti tanto da più neri nel nutrire
assai, quãto eglino vincono i più neri nel nu-
trir presto.

Finalmente il color nero nel vino mostra gros-
sezza di sostanza: veggẽdosi ad ognora per
esperienza che i vini neri in comparazione
degli altri sono sempre più grossi, onde nu-
triscon più, perche per la grossezza loro stã-
no più nello stomaco, ne corrono presto al
fegato per le vene meseraiche ed indi à gli
arnioni, e da essi alla vesica dell'orina, come
fanno certi vini sottili, che non prima sono
beuuti che pisciati, Ed in somma son più at-
ti ad esser dolci d'ogni altro vino, onde Ga-
leno diceua.

„ Il vin dolce consequentemente è nero.

Il che oggi è falsissimo, hauẽdo noi molte spe-
zie di vini che passano sotto nome di bian-
chi, iquali son dolcissimi: Ma i tempi fanno
gran mutazioni nelle cose, come mostrano i
citriuoli, che al tempo di Tiberio erano co-
tanto in pregio.

I colori che sono tra'l bianco e'l nero come tra

D due

due estremi partecipano della loro natura: onde il pallido che da il bianco partendosi va verso il nero, è mezzano tra il bianco ed il flauo cioè giallo, colore (se io però non m'inganno) simile a quel del fiore della ginestra, mostra il medesimo che il bianco; ed il flauo, color mezzano tra il pallido e'l fuluo mostra il medesimo che il pallido, ma sempre crescendo nella possanza, cioè dell'esser caldo, ed al contrario.

Il color rubro, cioè rosso, colore nel vino per ventura da noi chiamato vermiglio, essendo mezzano tra il nero e'l fuluo, cioè dorè partendosi dal nero per ire verso il bianco mostra natura mezzana di vino tra quello che è nero e dorè ed il fuluo, cioè dorè, come mezzano tra il rubro e'l flauo mostra altresì natura mezzana, scemando pur sempre di caldezza.

Crede si per molti che il color flauo non si troui nel vino da principio, ma si generi col tempo. Mostranlo i Trebbiani nostri le Vernacce, e le maluagie, che sempre acquistano colore e si accendono. Quinci Galeno diceua: „ Niun vin nuouo è fuluo.

E così de colori del vino il pallido e'l flauo partendosi dal bianco, e andando verso il nero partecipano (quanto al colore) della natura

Del vino.

sr

ra del bianco: e il rubro ed il fuluo parten-
dosi dal nero, e andando verso il biaco par-
ticipano della natura del nero, perciò met-
tendogli in ordinanza eglino debbono esser
distribuiti in questa guisa, cioè

Bianco } **estremo**

Pallido }

Flauo }

Fuluo }

Rubro }

Nero }

mezzani

estremo

Conciosie che se bene nel fertilissimo campo di
natura si troua il verde, il pauonazzo, e'l cile-
stre: il verde nell'erbe, il pauonazzo nelle
viole mammole ed il cilestre nel fiordaliso, il
vino di essi non è capace, come de medesimi
non è capace naturalmente la carne huma-
na, essendo i colori distribuiti alle cose, se-
condo la capacità delle nature loro: Ecco
esempi grazia il Tedesco e l'Inglese sono
bianchissimi; Nerissimi sono gl' Etiopi, e gli
Spagnuoli di mezzana natura. Ma dalle dif-
ferenze del uino prese del colore passiamo a
quelle che son prese dal odore.

D

Del

*Del odore del suo instrumento, e
delle sue differenze.*

L'Odore è molto proporzionato, e seguaco
del sapore, come testifica Aristotile nel li-
bro del senso, e conferma la sperienza, tro-
uandosi che quegli che non sentono gl'odo-
ri per lo più, altresì non sentono i sapori:
Perciò hauendo noi ne Capitoli antecedenti
ragionato de sapori del vino, ragioneuole
è che da essi noi passiamo immediatamen-
te, a ragionar de suoi odori, e perche ciò ci
succeda con chiarezza e facilità diciamo
prima che cosa è odore.

L'odore secondo i Platonici, à i quali accon-
sente Galeno in più luoghi è vn vapore ò
vna esalazione la qual esce dalla cosa odo-
rabile.

Il suo instrumēto è non il naso, come pare che
egli sia, ma quelle picciole mammelle, ò ca-
pezzioli, i quali da gli Anatomisti sono chia-
mati processii mammillari, che sono nelle
estreme parti de ventricoli anteriori del cer-
uello, pieni di materia vaporosa, onde chi
di essi manca ò per qualche percossa gli ha
impediti, manca altresì ed ha impedito l'o-
dorato.

dorato. Le spezie degli odori secondo alcuni sono tante quante quelle de sapori, onde appresso ad Aristotile è fatta menzione del odor acre, dell'acerbo, del acuto, del pingue, del dolce, e del amaro, come apparisce nel secondo del anima. Alcuni altri vogliono che l'odor sia, ò suaue, ò fetido, ò di mezzana natura, onde per tutta la duodecima particella de problemi non si fa altre esame che del odore soaue e del fetido.

Hora perche noi hauemo il gusto molto più esquisito del odorato, essendo il gusto vn certo tatto, nel qual senso noi femo superiori ad ogni altro animale, dicendo Aristotile che noi femo animali per il tatto, io non applicherò le spezie de gl'odori al vino, secondo le spezie de sapori: similmente perche il fetore al vino non è odor naturale, io dirò che nel vino quanto all'odore si dee considerare solamente se gl'è odorato, senza odore ò pur di mezzana natura, cioè tra l'odorato, e'l non odorato, e dire che l'esser odorato mostra nel vino possanza e caldezza, Chiamaua Auerroe nel settimo del suo colliget il vino odorato Aromatico.

Tali sono le maluagie garbe di Candia, ed i moscadelli di Frontignach, tali i vini di Spagna, e tale doueua già essere il vino Maroneo.

L'esser senz'odore, come sono i vini acquosi, al contrario mostra debolezza e frigidità, onde Galeno diceua

„ L'esser il vin senz'odore mostra debolezza,
 „ come lo esser odorato grandemente mostra
 „ possanza.

I vini mezzani tra gl'odorati, e i non odorati sono di mezzana natura: In somma perche Aristotile dice nel libro dedicato al senso, ed a i sensibili, che doue è odore è sapore, e perciò l'oro non ha sapore perche non ha odore, e da conchiudere che i vini naturalmente odoriferi sieno altresì saporiti.

Della sostanza del vino e de significati delle sue differenze.

Oltre al sapore colore ed odore nel vino la sostanza non è di piccola considerazione: e per sostanza intendo io la sua materia, nella quale son fondati i sapori i colori, e gl'odori suoi. E perche questa sua materia, puote come qual si voglia altra materia, esser grossa, sottile e mezzana, onde da essa si pigliano nel vino queste differenze, che in lui fanno gran diuersità, cioè

L'esser il vin grosso

L'esser

L'esser sottile, e

L'esser di mezzana natura, che significano
elleno?

La grossezza senz'altro nel vino non mostr'al-
tro, che tardanza nel penetrare, e però dice-
ua Galeno.

„ I vin grossi offendono prima la milza, e di
„ poi il fegato? E perche? perche per la lor
„ grossezza oppilano.

Al contrario fa la sottigliezza, cioè penetra pro-
sto, e col penetrar presto non genera vento-
sità, onde diceua Galeno

„ I vin sottili non generano ventosità

Effetti mezzani nel vino fa la sostanza, che è
mediocre.

*Delle differenze prese dalla virtù
del vino e de loro significati.*

N El vino oltr'a tutte le altre sue differenze
di non piccola considerazione son quel-
le che si pigliono dalla sua virtù, cioè dal es-
ser egli possente, debole, o mediocre, percio-
che la possanza, secondo la quale il uin si
chiama grande, e come dice Galeno vinoso,
mostra caldezza e fumosità. Onde Galeno
nel quarto capitolo del terzo libro, oue Hip

pocrate insegna cibare gl'infermi nelle malattie acute diceua

„ Il uin uinoso riscalda, empie il capo, e fa v-
scir di ceruello.

Ne è mai biaco, ma come dice il medesimo Galeno subito è flauo, indi diuenta fuluo, e poi finalmente rosso, ne ciò per altro se non per che di mano in mano si vanno consumando le sue parti acquose.

Il contrario fa il vin debole: Sono i vin deboli, quei uini acquosi e bianchi, i quali non riscaldano, non offendono il capo, nutriscon poco, e si pisciano presto.

Damezzana natura sono i uini che sono tra i deboli ed i possenti.

Vin uinoso e possente apo i Greci era il Maroneo, apo noi è il vin di Spagna.

Vin debole e acquoso apo i Romani era il Sabino, apo noi è quasi ogni vin bianco

Vini di mezzana natura sono quasi tutti i vini nostrali.

Queste differenze del vino da noi breuemente spiegate, bene spesso, anzi quasi sempre si ritrouano in esso accoppiate, e composte, di qui nasce che il vino nõ ha sempre le medesime facultà se bene egli è vino.

Ecco esempli grazia il vin nero non è sempre grosso, e dolce, ma qualche fiata è sottile e

brusco

brusco e qualche altra fiata grosso e sciocco.
Quinci Galeno nel libro delle facultà de nutrimenti ed in quell'altro della bontà de cibi, dice che i uini non riscaldano tutti a un modo, ne tutti a vn modo medesimo nutriscono, e la cotidiana sperienza ce lo mostra, mostrandoci che i vini nostrali nel riscaldar e nutrir più o meno variano secôdo i paesi.

Hor per intelligenza facile di questa varietà e da sapere, che

Il vino si considera in due modi, cioè come nutrimento, e come medicamento, come testifica Galeno nel terzo delle facultà degli Alimenti.

Il vino come nutrimento nutrisce poco assai, o mediocrementemente, ed

Il medesimo come medicamento riscalda, rinfresca, secca ed inhumidisce poco assai, e mediocrementemente;

E' adunque per dar qualche perfezione a questo mio ragionamento. E perche si intenda bene la natura d'vn liquore sì nobile e sì pregiato da esaminare alcuni quesiti attenenti gli come a nutrimento, ed alcuni altri come a medicamento, e finalmente è da discorrere alquanto sopra il suo retto e buon vso.

Al qual fine è indritto tutto questo mio Trattato, e ragionamento. Incominciamo.

ci da i quesiti, attenenti al uino come nutrimento. E perche si possino capire ed intendere facilmente diciamo qualche cosa della nutrizione.

Che cosa è la nutrizione.

DVe sono le spezie principali de cibi, cioè una spezie di quelle cose, che mangiate non alterano punto le complessioni, ma solamente le rinfrancano e le fortificano, ed una altra di quelle altre cose che mangiate, oltre al rinfrancarle e fortificarle le alterano, come esempligrasia fa la lattuga, che le rinfranca.

Di queste due spezie, la prima comprende tutto di se tutte le cose, che sono cibi veri e assoluti: Conciosie che cibo uero e assoluto è quello che rinfranca, e non altera mangiato che egli è. La seconda abbraccia tutte le altre cose che ammesse ò per vso, ò per necessità per cibi, nõ sono ueri ne proprij cibi, ma improprij. Chiamangli i Medici ò alimenti medicamentosi, ò medicamenti alimentosi secondo che eglino pendono più al medicamento che al cibo, ò al cibo che al medicamento. Auuertiamo noi questo, perche il

vino

Vino non è vero cibo ò nutrimento, ma è cibo medicamentoso, ò medicamento nutrimentoso. Hor perche dubbio non piccolo è se egli nutrisce ò nò, e nutrendo se egli nutrisce tutto a vn modo, onde si debba tutto chiamare, ò nutrimento medicamentoso, ò medicamento nutrimento, veggiamo primamente che cosa è la nutrizione, accioche da l'essenza sua, noi possiamo ritrarre se il vino ha condizioni tali che possa nutrire, ò nò. Il che ueduto, noi esamineremo più ageuolmente, se il vino nutrisce, ò nò.

La nutrizione necessaria a viuenti per conseruazione della uita loro, vna delle principali operazioni della natura, nò è altro che vna mutazione del nutrimento nella sostanza del corpo nutribile. La uirtù, di cui ella è operazione, e chiamata da i Medici Alimentatrice, vna delle uirtù e facoltà le quali adopera la parte dell'anima che è addimandata naturale nel fare le operazioni, che in conseruando uiui i corpi animati ed elementali le toccano. Gl'instromenti che ella usa, sono uarij e maestreuolmente fabbricati per hauer eglino a seruire a uarij usi e marauigliosi.

Il primo e più nobile di tutti è quel diuin calore, il quale con la sua possanza facendo uiue tutte le cose che della uita son partecipi, da i

Filoso-

Della natura

Filosofanti è chiamato natio.

Gl'altri non men marauigliosi se ben del calor natio mē nobili sono la bocca, il uentriglio, il fegato, le uene, e que' loro artificiosi fili, da i Medici chiamati uilli, i quali essendo in qual si uoglia de suddetti instrumenti diritti tirano a se come mani quel che di tirare loro è necessario, essendo obliqui, ritengono ed abbracciano, ed essendo trauerfi discacciano quello che loro più non è bisognueuole, in quegli modi, e in quegli spazij di tempo, che di tirare ritenere e scacciare è conueniente guidati da quella ministra d'Iddio che mai non erra, la quale con uoce propria è chiamata natura.

Il modo che la facoltà alimentatrice finalmente tiene a condurre a fine si util sua opera è lo infra scritto.

Preparato che è il cibo, il quale da qui inanzi noi chiameremo, perche comprenda le cose eziandio da bere, nutrimento nella bocca, o in qual si sia altro luogo corrispondente alla bocca, con i denti con la lingua, con la scilua, e con il calore, che in cotali parti, od in altre loro simili ed equiualeanti si ritruoua, in contanente il uentriglio (non perche egli lo conosca preparato, e per ciò atto a esser tirato, per ualersene cocendolo, conciosia che egli

egli non ha intelletto, ne discorso, ma per-
che così lo guida la natura) lo tira a se con
que suoi villi, che diritti si addimandano, cō
tanta auidità bene spesso che pare che egli lo
rubi, il che gli auuiene, quand' egli è voto
affatto, e perciò bene affamato. tirato che
egli lo ha, lo ritiene affezionatamente con
i suoi villi obliqui, ed abbracciandolo d'o-
gnintorno, lo vezzezzia tanto, che egli con
il suo calore, con la proprietà diuina che ha
la sua tonaca interna, e con lo aiuto del calo-
re delle membra circostanti, lo mescola, lo
vnisce, e l'imbianca, dandogli quell'essere
specifico, che del nome di Chilo, lo fa de-
gno: allhora fazio, e non nutrito (nutrédosi
il ventriglio veramente di sangue e non di
Chilo) scaccia da se da quello in fuori che
gli è necessario per suo diletto, o per cauari
la fame chiamata da i Medici animale che è
quella che destandosi in esso allhora che egli
è voto noi conosciamo, sentendo di hauere
appetito, conciosia che la fame naturale la
quale egli si caua col sangue, non si sente da
noi ne si conosce, scaccia dico tutto il resto, e
lo scaccia non perch'egli lo conosca super-
fluo, ma perch'egli non ha più bisogno, e cō
seguentemente come peso diutile. Allhora
aprendosi marauigliosamente quel canale, il
quale

quale da i Greci è addimandato Piloro da i Latini Ianitore, e noi lo possiamo chiamare portinaio o portiere ilquale è dal lato destro del suo fondo, il cibo conuertito in Chilo scacciato esce del ventriglio, e se ne scende suauemente nelle budella. Riceuonlo elleno, ed a poco a poco scacciandolo a basso con i loro villi trauerfi, non pure gli danno qualche agumento di perfezzione colla facoltà che elle hanno di cangiarlo in qualche parte alterandolo, ma ne pigliano quel tanto che per lor diletto e cōtentezza di ferbarfene è necessario. Mentre che il Chilo sceso per il Piloro nelle budella è così scacciato a basso, le vene le quali sono tra le budella, e il fegato collocate e distribuite su per lo Strigolo, che i Greci chiamano Mesentero, al quale Strigolo sono attaccate le budella suddette artificiosamente, stando a bocca aperta quasi assetate e fameliche, succiano di mano in mano quel più puro, più sottile e più vtile, che il Chilo così scacciato, e scendēte a basso ha in se: e succiato lo portano al fegato: le reliquie che loro auanzano, arriuante nel penultimo budello più grosso e più ampio di tutti gl'altri chiamato Colon, esauiste di ogni humore sottile, si fermane, e diuentano sterco, aspettano che gl'animali le

mandano

mandino per l'ultimo budello addimanda-
to Retto, come peso veramente disutile e a-
bomineuole fuori del corpo, chiudesi la boc-
ca estrema di questo budello ed apresi da vn
muscolo tondo a volontà nostra a guisa che
si chiude ed apre vna borsa, a cagione che ef-
fendo noi animali conuersabili e ciuili, noi
possiamo ritenere lo sterco tanto, che noi lo
possiamo lasciare ire onestamente, e cō com-
modità.

Mà il Chilo succiato dalle vene dello Strigolo,
le quali (per esser egli da i Greci chiamato
Mesentero) Meseraiche son nominate, men-
tre che passando marauigliosamente per i lo-
ro canali, se ne vā (da esse portato) al fega-
to, acquista vna qualità dalle loro tonache,
la quale lo abilita al conuertirsi poscia age-
uolmente in sangue: la onde giunto nel cor-
po del fegato, e per la vena chiamata Porta,
a cui come à ceppo di esse arriuanò le vene
meseraiche, spartosi in vene picciolissime e
sottilissime quasi come finissimi capelli, per
tutta la sua sostanza, dimorandoui tãto che
egli sia ben alterato, e ben cotto, diuēta si per
la cozzione del calor naturale del fegato, co-
me per la comunione che il medesimo fega-
to gli fa del colore della sua carne, quel hu-
mor rosso, che comunemente si chiama san-
gue.

gue. Hora se bene egli era la parte più pura e più netta del Chilo, perche egli nō era perciò semplice affatto, ma misto e composto, mentre che conuertito di già in sangue egli attende che la natura lo distribuisca per la vena Cava a tutte le membra, Ecco che, perch'egli possa nutrir meglio, e con più diletto ed vtilità, la vescica del fiele collocata a canto alla uena porta lo purga della collera gialla; è ella bianca, ed ha nel collo ond'ella la scaccia una uenolina piena di sangue, di cui ella si nutrisce, ed ha la uita: e nulladimeno, quantunque la collera sia amara, mordace e noiosa, ella la succhia ingordamente e la ritiene, ne da se ne discaccia giammai se non tanta, quanta fa di mestiero a dar luogo a quell'altra che l'è necessario di succhiare dal sangue giorno per giorno. La quale ella manda per un altro suo canale alle budella, accioche con la sua mordacità ella le inciti al mandar fuori del corpo lo sterco, chiamato con più onesto nome hora seccie, ed hora escrementi comuni.

E la Milza situata sotto le costole mendose e bastarde del lato sinistro degli animali con vna uena che ella ha nel suo cōcauo la quale uen a trouare la uena Porta lo netta e lo purga dal sangue grosso feccioso, e maninconico.

Tira

Tira ella a se questo sangue, e con il suo calore, e con l'aiuto di quelle arterie delle quali ella è ripiena, lo assottiglia, e lo purifica, nutrendosi delle sue parti più pure e più sottili, e scacciando le altre più grosse e meno pure per vie marauigliose alla bocca del ventriglio, oue giunte (per essere elleno acetose, ed ella tato sensitiua che gl'antichi la chiamarono cuore) incontanente ferendola e pungendola con la loro acutezza, fanno che ella si ristrigne, e si ingrinza ed insieme insieme seco tutto il resto del ventriglio, onde ne nasce che il ventriglio se ne rinforza, ed opera più valorosamente, ed elleno dalla bocca di esso scendendosene nel suo fondo, ed indi pel Piloro nelle budella, se ne escono poi come di fuori fuori del corpo co le altre feccie: e nel sangue vn humor crudo, atto nulladimeno a cuocersi col tempo e a diuentar sangue, ed euuene vn altro humidissimo e sottilissimo, il quale ha alquanto di amaro gnolo e di falso. Chiamano questi i Medici fiero per la similitudine che egli ha con il fiero del latte, e quegli Pituita; Resta il fiero per farlo penetreuole e fluibile con la sottigliezza e humidi tasua, ne mai l'abbandona se noua allhora, che gli Arnioni per le vene chiamate emulgeti lo succiano, ed allhora anco ne

E lo

lo abbandona affatto, ma riman secco in tanta quantità quanta gli è bastevole a farlo correre per le vene eziandio sottilissime fino a che egli si conuerte e cangia nella sostanza delle membra: il che auuiene nell'ultimo termine della nutrizione: allhora egli come disutile lo abbandona affatto, uscendosene fuori del corpo, per quei sottilissimi e quasi insensibili fori, che i Greci chiamano pori, o per insensibile vapore o per sudore sensibile, come se ne esce egualmente quella parte che succiano gli Arnioni, alhora che colata per la loro sostanza in quel loro vaso che colatoio non fuor di ragione addimandare si potrebbe, se ne scende nella vescica del orina come in vn serbatoio o cisterna, per quei canali, che i Greci chiamano Vreteri e noi possiam chiamare orinarij, per vscir poi a nostro beneplacito fuor del nostro corpo, per quel canale che nel membro virile accio è deputato.

Resta la Pituita per conuertirsi in sangue col tempo, o per feruire in vna necessita in vece di sangue, come ella serue a gl'animali latitanti quali sono le serpi gl'Orsi Ghiri e Tassi, ed a quegli huomini che stanno tanto senza mangiare come a tempo di Carlo Quinto stette Margherita Fiamminga, essendo ella

la vn fangue non bene stagionato, ma crudo, atto nulladimeno a cuocerfi e stagionarsi. Con questi due humori il fangue purgato, ma nō priuo affatto della collera gialla, e del humor maninconico, lasciata vna particella di se stesso al fegato, che per nutrir sene, auidamēte, come la natura gli insegna, lo ritiene lo carezza e lo serba, per la vena caua se ne va alle membra diuiso in mille parti, per hauer ella mille tronchi, e mille rami, e vassene non correndo per essi spontaneamente, come correrebbe l'acqua per qualche condotto, ma spinto e tirato, spinto dalla facoltà espultrice del fegato, che (come a se più nō bisognueole) lo scaccia da se per isgrauarsene: e tirato di mano in mano dalla facoltà attrattrice delle membra più vicine, cne come bisognose e fameliche a loro lo tirano auidamente.

Mentre che il fangue mosso da questi due moti sene va per le vene alle membra, le vene maggiori con il lor calore e con vna certa loro proprieta, o comunicata loro dal fegato, in cui come in ceppo paterno elle hanno la loro origine, o pure ottenuta dalla liberalità della natura, gli danno la sua intera ed vltima perfezzione: e le vene minori lo riceuono così perfetto stagionato ed atto a nutri-

E 2 re:

re: Riceuuto lo comunicano a tutte le parti delle membra quantunque minime, per cioche le sono distribuite per tutte, come nelle foglie degli alberi sensatamente sono distribuite le loro vene: comunicanlo elleno non solo dandogli la via e'l cammino per le loro bocche, ma per quei loro insensibili pori, de quali elle sono misteriosamente ripiene: la onde doue in queste vene minori, egli di sangue vero era diuentato humore atto a nutrire, vscito fuori di esse, e comunicato e distribuito per le membra egli diuenta simile a vna rugiada. Diuentato il sangue in questa maniera, cioe simile a vna rugiada, in contanente per il contatto delle parti sopra le quali egli e sparso incomincia a sentir nuouo calore, mercede del quale cocedosi meglio, e diuentando piu che egli non era viscoso e tenace, si appicca come vna colla loro adosso: appiccato finalmente con loro si vnisce conuertendosi per virtu della loro natura nella lor sostanza medesima piu tardi o piu presto, secondo che egli e loro piu o meno conforme. In questa guisa adunque, doppo vna preparazione acquistata nella bocca, doppo tre digestioni, la prima nel ventriglio, la seconda nel fegato, e la terza in ciascuna parte di ciascun membro quantunque minima,

e dop-

e doppo tre purgagioni, per purificar con la prima il Chilo dalle feccie comuni, con la seconda il sangue dalla collera gialla, dal humor maninconico e dal orina, e cō la terza, per esser il sangue diuentato già atto a nutrire, e quel che i Medici chiamano innominato, da quegli escrementi e da quelle superfluita, che o palesemente escono fuori de corpi in sudore in peli e in sudiciume, o occultamente esalano in vapori in fummi ed in aliti si fa quella nō meno marauigliosa che necessaria operazione, della facoltà alimentatrice la quale si addimanda Nutrizione, ed ella ed i suoi instrumenti son quegli che noi hauemo brieuemente raccontati, e circoscritti.

Che cosa è nutrimento.

P Erche vno de più vtili e curiosi quesiti che si faccino del vino, è

Se egli nutrisce, o nō

Al cui fine noi hauemo ragionato della Nutrizione, non fia fuori di proposito che inanzi che noi passiamo alla sua esamina, noi dichiariamo qualche cosa del nutrimento.

Essendo la Nutrizione quello che noi habbiamo

E 3 mo

mo detto, cioè vna mutazione del nutrimento nella sostanza del corpo nutribile, Il nutrimento uero non uiene a esser altro che tutto quello che nutrendo attualmente e di già non solo vnitosi ed assomigliatosi alla sostanza di quel corpo di cui egli debbe esser nutrimento, mà cangiato e trasformato in essa affatto, affatto. Tale solo uiene a essere il sangue purgato alterato cotto stagionato distribuito, e conuertito nella istessa sostanza delle parti nutribili: Gl'altri tutti nutrimenti che ò non sono ancora mangiati, come e esempligratia il pane, quād'egli e ancora nel forno, ò su la tauola, ò essendo mangiati ò sono ancora cangiati, e cōuertiti affatto nella sostanza delle parti che si deono nutrire, come stando pure nel medesimo esemplo e il pane diuentato Chilo nel uentriglio ò sangue nel fegato, non sono veri ne proprij nutrimenti, mà si vsurpano il nome di nutrimento impropriamente: Essendo il pane diuentato Chilo nel uentriglio, ò sangue nel fegato, degno di esser chiamato non nutrimento assolutamente, mà come nutrimento, ed il medesimo pane nel forno, ò sù la tauola, non nutrimento assolutamente ò cō questa aggiunta come nutrimento, ma nutrimento futuro, e per dirlo con parole più chiare,

Cosa

Cosa che debbe esser nutrimento, come dottamente auuertisce Hippocrate in quel suo Libretto, il cui titolo è del Alimento: Hor quando noi per lo auuenire dimanderemo se il vino nutrisce, ò nò. Noi intenderemo sempre, di dimandare. Non se egli è come nutrimento, ò nutrimento futuro, ma vero ed assoluto nutrimento.

Questo primo.

Se il vino veramente nutrisce, ò nò.

Comune oppenione di ciascheduno è che tutti i vini nutrischino, onde Galeno nel terzo delle facoltà degli alimenti hauendo detto,

„ Il vino è nel numero di quelle cose che nutriscono il nostro corpo, soggiunse,

„ Ogniuno lo confessa

Hor perche l'ire contro alla comune, par che sia cosa temeraria, douere parrebbe di rispòder al quesito proposto di si e dire

Si che il vino nutrisce.

Ma perche noi non siamo Legisti, i quali ten-

E 4 gono

gono le comuni per Dignità e proposizioni verissime, ma facciam professione di Medico, e di Filosofo, e conseguentemente di non affermare, o negare cosa veruna senza addurre la ragione della nostra negazione ed affermazione, Noi per decisione del proposto quesito, terremo lo infrascritto ordine.

Primamente Noi addurremo la ragione e le autorità le quali prouano che il vino nutrisce

Nel secondo luogo noi addurremo la ragione, e le autorità le quali prouano che il vino non nutrisce, e

Nel terzo Noi eleggeremo quella parte che ci parrà più probabile, rispondendo alla ragione ed alle autorità contrarie :

Coloro adunque, che fauoriscono la parte affermativa del quesito e tengono che il vino

Nutrisce si fondono su la seguente ragione .

Perche comunissimo non meno in Filosofia che in Medicina è che gl'animali sanguigni si nutrischino di sangue, come di nutrimento loro proprio e conueniente, eglino argomentano così.

Tutto quello che si mangia o beue lo quale è atto a conuertirsi in sangue, è atto a nutrire,

Mà il vino è atto a conuertirsi in sangue, adunque

Il vino è atto a nutrire, che tutto quello che è
atto

atto mangiato ò beuto che egli è a conuer-
tursi in sangue sia atto à nutrire gl'animali san-
guigni sia uero, è tanto chiaro, che egli non
ha bisogno di proue sapendo ciascuno che il
nutrimento debbe essere proprio e debbe es-
ser grato à chi si ha à nutrire. Tale appunto è il
sangue, perche egli è simile, cioè conforme
à quegli che egli nutrir debbe che sono ani-
mali sanguigni, ed è grato, perche è dolce,
della qual dolcezza la natura è amica.

Che il vino, per la cozzione del ventriglio, e del
le altre membra sia atto à conuertirsi in san-
gue, e non in puro siero come la acqua quin-
ci apparisce: Diuenta egli per la cozzione sa-
pa, segno euidente, che il calore lo fa ingros-
sare e consequentemente, diuentar atto à
conuertirsi, come il pane e la carne in sangue
Adunque uero necessariamente uiene ad es-
sere, che il uino sia atto à nutrire.

Fortificano questa ragione, tutte le infra scrit-
te autorità la prima delle quali è di Hippocra-
te nel ventunesimo Aforismo del secondo li-
bro la oue egli dice.

Il vino caua la fame,

E perche?

Galeno leale, e uero interprete d'Hippocrate
nel Terzo de Temperamenti rendendone la
ragione dice.

Perche

Perche egli si conuerte in sangue prestamente:
conciouche egli ha bisogno di poca muta-
zione.

La seconda autorità è di Galeno nel terzo del
le cause de Polsi la oue egli dice, Perche il
vino nutrisce più presto del cibo però altera
il polso più presto, percioche il polso cresce e
scema per la nutrizione.

La terza autorità pur del medesimo Galeno è
nel libro delle infermità degli arnioni. dice
ella.

Il vino solamente nutrisce, peroche egli ha più
familiarità con i nostri corpi che gl'altri
humori.

La quarta autorità del medesimo Galeno è nel
comento del quattordicesimo Aforismo del
secondo libro, la quale dice.

Nutrisce il vino più d'ogni altro nutrimento, e
nutrisce più presto.

Molte e molt'altre sono le autorità le quali si
adducono in fauore dell'oppenione che tie-
ne che il vino nutrisce, ma io contentandomi
delle sopra scritte, soggiugnerò che Homero
dice,

Il vino e'l cibo l'altrui forze accrescono.

Ma coloro che tengono la oppenion contraria,
cioe che il pregiato liquor del vino non nu-
trisca, fondatifi ancor essi su la ragione in-
gegno-

gegnoſamente la fortificano con l'autorità di Galeno, e di altri autori di non picciola ſtima.

La ragion loro è

Tutto quello che deue nutrire debbe eſſer miſto e non ſemplice, peroche noi ſiam miſti, ed ogni coſa ſi nutriſce del medefimo del quale egli è compoſto ed oltre acciò debbe eſſer glutinoſo e non fluſſibile e liquido come l'acqua.

Ma il vino è ſemplice e liquido: adunque il vino non è atto nutrire; che tutto quello che debbe nutrire, ed è atto a eſſer nutrimento debba eſſer miſto e glutinoſo lo dice Ariſtotile in quel libro il cui titolo è Del ſenſo e de ſenſibili, e che il vino ſia ſemplice e liquido lo dimoſtra il ſenſo, moſtrandolo ſimile all'acqua.

Reſta adunque per queſta ragione che il vino non ſia atto a nutrire.

Fortificano coloro che tengono che il vino non nutriſca la ſopraſcritta ragione con due autoritadi, la prima delle quali è di Galeno, e la ſeconda è di Aleſſandro.

El'autorità di Galeno nel vndecimo commentato del ſecondo degli Aforiſmi la oue egli dice.

I vini acquoſi (coſi ſi chiamano certi vin bianchi

chi è sottili) si come gl'hanno sembianza di acqua così hanno la possanza, per il che prouocano l'orina, e non nutriscono, Il che egli dice più espressamente nel sesto capitolo del settimo del methodo.

L'autorità di Alessandro è nel problema della quinta particella, oue egli chiaramente dice, Il vino non nutrisce.

Che è adunque da dire? è (saluo sempre ogni miglior giudicio) da dire con i più se bene Aristotile dice, che ne sentimenti delle materie si debbe seguitare non il volgo e la comune, mà i più saggi ed intelligenti, onde il Petrarca diceua.

Seguite i pochi, e non la volgar gente.

Che il vino nutrisce, onde volgarmente si dice che il buon vino fa buon sangue, ed il Rontino Medico famoso affermaua, che gl'infermi che haueuan bevuto cattiuo vino, quale è quel di Quaracchi, di Lecore, e di Brozzi, haueuano bisogno del Confessoro, e non del Medico. La onde rispondendo alla ragione, i fautori della oppenione che tiene che il vino nutrisce, dicono che la maggior proposizione è vera, però che niuna cosa semplice quali sono gli Elementi nutrisce, ed ogni cosa che nutrisce è viscosa, come noi habbiamo mostrato sopra ne Capitoli del nutrimento, e della

e della nutrizione.

Ma la proposizion minore è falsa, e perciò tutta la ragion rouina, e resta falsa:

E che ella sia falsa, quinci apparisce,

E il vino misto e non semplice, perche egli ha odore e sapore, le quali qualittadi nei corpi semplici non si ritrouano, come si caua da

Aristotile nel Libro del senso e de sensibili,

Ed oltre acciò è atto a diuentar per la cocitura glutinoso e viscoso, come apparisce nella sapa, il che all'acqua non auuiene che per la cocitura assottiglia e non ingrossa: Resta

adunque perciò, che falso sia che il vino non sia misto, e che egli sia liquido. onde la ragion tutta perisce, e rouina. Rouinano similmente le autoritadi, perciòche l'autorità di Galeno, oue ella fradduce secondo la traduzione Latina

” *Minime nutriunt*, cioè non nutriscono, ha a dire

” *Minimum nutriunt*. cioè nutriscon poco, il che è vero

Ma il poco e lo assai non variano la specie, adunque questa autorità non deroga alla opinione, che tiene che il vino nutrisca.

Non gli deroga similmente l'autorità di Alessandro, perche ella è comparatiua, comparando egli il vino al pane, e dicédo che il ui-

no non nutrisce in comparazione del pane, non essendo il vin solo atto a mantener vno come il pane. Percioche il uino genera fangue, che suanisce, ed esala presto, come testifica l'acqua ardente stillata quattro o cinque volte, che gittata in aria suanisce, doue il pane genera fangue più tenace, e più fermo. Nutrisce adunque il vino se bene il suo nutrimento non è di quella efficacia che il nutrimento del pane e della carne bene è vero che doue egli è vinto da questi nella efficacia, egli uince loro nella prestezza, percioche e non è nutrimento che si conuerta più presto in fangue del vino, non hauendo egli bisogno di tante mutazioni di quante hanno bisogno gli altri nutrimenti: Ma passiamo a gl'altri quesiti.

Que sito secondo.

Se tutti i vini nutriscono a un modo medesimo.

P Erche al buono e retto vso del vino, è utile sapere qual vino nutrisce più e qual meno, non comportando tutte le nature e tutte le

le complessioni i vini di gran nutrimento; il secondo quesito che occorre far del vino, è. Se tutti i vini nutriscono à un medesimo modo, perche e pare che il douer voglia che essendo vini, e douessero farlo, e nulladimeno si come tutti gl'huomini se bene hanno l'uso della ragione, la ragione a vn modo medesimo non usano per la uarietà degli accidenti che il suddetto vso impedisce, così vini se ben tutti nutriscono non nutriscono tutti à vn modo medesimo, per la varietà delle loro sostanze: Quinci da Galeno, il quale noi in questa materia seguitiamo come nostra tramontana si caua che.

Que vin bianchi che dal non comportar acqua si chiamano da i latini acquosi, e pauciferi da i Greci Oligofori, nutriscono meno di ogni altro vino: e perche? perche sono sottilissimi, onde penetrano presto e fanno poca dimora nelle vene, onde sono utili a coloro che son soggetti all'Emicranee, ed a quegli altri che non vogliono ingrassare, ed

I vini rossi e grossi nutriscono piu d'ognaltro vino; così dice Galeno nel vndicesimo Aforismo del secondo libro.

I vini poscia che sono tra queste due sorte, nutriscono piu o meno secondo che sono piu grossi, e sotuli come si caua del ottauo Capitolo del

del libro de cibi di buono e cattiuo nutrimento.

Ma perche Galeno nel diciottesimo Aforismo del secondo Libro dice.

I vin neri son que vini che nutriscon più d'ogn'altra sorta di vino.

Dirà qualcuno adunque e non è vero quel che tu hai detto di sopra pur di mente di Galeno cioè che.

I vin rossi sié quegli che nutriscano oltr'à tutti gl'altri vini?

Io rispondo che il rosso ed il nero e qual si voglia altro colore non fanno cosa alcuna al nutrir poco, o al nutrire assai, ma si bene lo esser grosso, o l'esser sottile; però perche i vin neri mostrand'esser più grossi degli altri vini si dicon nutrir più; hauendo adunque Galeno col rosso congiunto il grosso ha voluto intender il medesimo che il nero ma lo ha in quel luogo chiamato rosso rispettuamente e in comparazion de vin bianchi e acquosi co quali ei lo paragona: Mà poi perche tra i vini grossi ne ha di quegli che sono più grossi e di quegli che sono meno, uolendo Galeno specificar questo disse che i vin neri come più grossi de rossi nutriuon più: Nel vndecimo adunque del secondo degli Aforismi comparando i vin neri o bianchi gli chiamò

rossi

rossi, e così rispettiuamente, mà nel diciottesimo paragonando i neri in fra di loro disse, che i neri in comparazion de vermigli da lui chiamati rossi nutriscon più, non perche come si è detto il colore rilieui alla nutrizione, ma perche mostra maggiore, o minore grossezza la quale alla nutrizione fa affai per esser indizio di vmidità che congiunta col calore conferisce affai alla nutrizione.

I vini adunque rispondendo al quesito e alla domanda proposta, non nutriscon tutti a vn modo medesimo.

*Quesito terzo.**Se il vin riscalda.*

E Questo quesito bellissimo e vtilissimo per isciorre, e risolvere quella oppenion che hanno molti che dicono che beuon la state il vin greco da mattina per istar freschi tutto il giorno, perche il Greco rinfresca. Esaminiamolo adunque diligentemente, ma con brieuità.

Coloro che tengono che il vin riscaldi si muo-

F uon

non da questa ragione

Quel che fa smaltire è caldo. Il vino fa smaltire. adunque il vino è caldo.

Che quel che fa smaltire, cioè digerire sia caldo, si proua per la diffinition della digestione posta da Aristotile nel quarto delle Meteorore. E' ella. La digestione è vna perfezione fatta dal calore proprio e naturale.

Che il vino faccia smaltire e digerire, lo dice Aristotile nel terzo problema del terzo libro de suoi problemi, dice egli

Il vino non solo fa smaltire, e digerire gl'altri nutrimenti, ma digerisce e smaltisce se stesso, Resta adunque che il vino sia caldo.

Le autorità che fauoriscono l'oppenione che il vino sia caldo, sono le infrascritte.

La prima è d'Aristotile nel primo problema della terza particella la oue egli domanda. Perche essendo il vin caldo gl'auinazzati sono freddi?

La seconda è di Galeno nel ottauo delle facultà de medicamenti semplici: dice ella

Il uino è nel numero delle cose che scaldano in secondo grado.

Da queste autorità, e dalla ragione addotta, si muouono coloro, che tengono che il vino riscaldi ad affermare e credere che il vino sia caldo.

Ma

Ma coloro che sono di contraria oppenione che tengono che il vino rinfreschi, si fondano ancor essi sù la ragione e sù le autorità.

E la ragione, perche egli nasce della uite che è fredda, e le autorità sono, di Hippocrate di Galeno, di Oribasio, e di Aetio.

Hippocrate nel libro il cui titolo è della Dieta scriuendo delle facultà del uino acido, dice I uini acidi rinfrescano assottigliano ed inhumidiscono.

Galeno nel settimo del Methodo al capitolo sexto, e nel duodecimo del medesimo Methodo al capitolo quarto ragionando de uin bianchi afferma che

Niun uin bianco è caldo. E nel terzo del cibari gli infermi nelle malattie acute dice

Il uin brusco bianco non è caldo.

Nel terzo degli antidoti ragionando de uini acquosi afferma che non riscaldano.

Nel capitolo vndecimo della bontà e uitio de fughi, dice che si trouano uini che rinfrescano sensibilmente.

Oribasio nel primo libro de suoi raccolti accosentendo a questo luogo di Galeno comparando il uin bianco austero, nuouo e grosso col uin uecchio dice, che questi riscalda gagliardamente, e quelli sensatamete rinfresca: il che egli conferma in molti altri luoghi.

F

3

Aetio

Actio finalmente nel secondo libro è del medesimo parere di Oribasio. Che è adunque da dire?

E' da dire non come dicono alcuni, che il testo di Galeno oue egli gradua il uino e lo pone tra le cose che riscaldano in secondo grado, sia scorretto, però che se quel testo è scorretto, scorretto altresì è il cinquanteseiesimo commento del settimo libro degli Aforismi, il quinto del quinto de medesimi Aforismi ed il centoseiesimo del quarto del cibargl'infermi nelle malattie acute, ma che, il vino di sua natura è caldo, come afferma la ragione da noi addotta, e confermano le autorità sopra in suo fauor citate: Ed alla ragione di coloro che tengono, che non tutti i uini riscaldino, ma alcuni rinfreschino, è da rispondere che ella è falsa, percioche il vino non è figliuolo immediatamente della vite, come è il pampano e lo agresto, ma dell'vua, però perche quegli son figliuoli immediati della vite, son di complession fredda, e l'vua è figliuola immediata del Sole il uino che da essa è prodotto è caldo. Ed alle autorità è da rispondere che le son vere, ma intese sanamente, cioè secondo la intelligenza loro sana e legittima, la quale (saluo sempre ogni miglior giudicio) è la infrascritta.

Le

Le qualità prime, le quali sono

Caldezza

Freddezza

Sicchezza, e

Humidità

Si possono considerare in due modi, cioè assolu-

tamente e rispettivamente: assolutamente le

considerano i Filosofi naturali, e secondo

questa considerazione quel che è caldo esem-

pli grazia come il fuoco, è sempre caldo: ri-

spettivamente, cioè in comparazione di que-

sto è di quello le considerano i Medici: que-

sta distinzione è di Galeno in mille luoghi,

e di Auuerroe nel secondo del anima.

Ma i Medici seguitando più oltre considerano

queste medesime qualità, o in paragone di

tutti gl'animali, o in paragone dell'huomo

solo: la onde cercandosi esempli grazia, se la

lattuga rinfresca, e non gli si può risponde-

re senza questa distinzione, perche ella può

rinfrescare vn animal sì e vn altro nò. e può

rinfrescare l'huomo, e gl'altri animali nò.

Finalmente perche gl'huomini sono assai e

diuerfi, i Medici pigliando lo huomo tem-

perato a giustizia, secondo vn tal huomo,

come paragon vero fine e reale determina-

no la forza e il potere delle qualità suddette

in tutti i misti.

Stando queste distinzioni ed essendo vere come le sono.

Alcuni rispondendo al quesito proposto dicono che.

Il vino paragonato all'huomo temperato à giustizia si può considerare in due modi cioè, ò come nutrimento in atto, e che di già nutrice, ò come nutrimento in potenza, e che ha à nutrire. Se egli si cōsidera nel primo modo, certa cosa è dicon costoro che ogni vin riscalda, Perche chiarissimo in filosofia e in medicina è che.

Noi ci nutriamo di caldo e humido.

Ma se egli si considera nel secondo modo chiaro è che tutti i vini non riscaldano, come appare ne vini bianchi e fortili, i quali manifestamente rinfrescano lo stomaco.

Questa risposta ancor che ingegniosa non risolve bene il quesito perche.

Il vino innanzi che venga all'atto del nutrire è contrario à quel che si dee nutrire, così dice Aristotile nel secondo dell'anima. La onde in questo senso ogni vino è freddo, perche ogni huomo uiuente è caldo: ma subito che egli è venuto all'atto del nutrire, e che s'è cōuertito nelle parti che nutrice, egli è caldo: perche ogni cosa che nutrice è simile à quel che si nutrice, e le parti che di esso si nutrisco

no

no son calde: o che è da dire?

E da dire che quando Galeno dice.

Ogni vino è caldo, e

Niun vin bianco è caldo

Egli lo dice considerando sempre le qualità del vino come nutrienti inatto. Ora si come egli è uero che tutti i nutrimenti in quanto egli non nutriscono, son caldi, così è uero che tutti non son caldi à vn modo medesimo ma qual è caldo più, e qual meno: Essendo uer questo io dico che.

Il vino che nutrisce, se egli è piu terrestre della parte che egli nutrisce, perche la terrestricità gli da freddezza. Quel vino ancor che nutrimento si può chiamar freddo. Al contrario si può egli chiamar caldo, se egli è più igneo ed acreo delle parti che nutrisce, come sono i vini possenti, e che hanno dell'Aromatico, Tale doueua già esser il Maroneo: e tale oggi: e il vin di Spagna e la Maluagia:

Or perch' i Grechi son in questo numero, consideri chi ha spirito come e posson rinfrescare: rinfrescano eglino bene apparentemente e per accidente, cioè inquanto eglino vsciti di una cantina freschissima beuendosi spengono quel ardore che in noi e ne nostri stomachi si genera la state per il calore dell'aria, e della uiolenza di qualche esercizio, ma

smaltiti che sono e conuertiti in sostanza egli
no ci riscaldano sensibilmente. Risponden-
do adunque al quesito, noi diciamo che

” Ogni vino come nutrimento in atto riscalda
Onde i vin bianchi come nutrimento in atto
riscaldano, Ma perche la caldezza loro e pic-
ciolissima, onde non riscaldano tutte le parti
del corpo nostro, e quelle che essi riscaldano,
non le riscaldano sensibilmente, si come ac-
cenna Galeno dicendo

Non feriscono i nerbi infermi ne riscaldano ma-
nifestamente.

Si posson chiamar freddi cioè non sensibilmen-
te riscaldanti, altramente dir si potrebbe, che
non fossero vini.

Da questa soluzione pendono le soluzioni di
due altri quesiti che far si possono del vino
considerato come medicamento cioè.



Que

Quesito quarto.

*Se tutti i vini riscaldano
à un modo.*

Percioche à questo quesito si debbe rispon-
der di nò, conciosieche.

I vini acquosi riscaldano insensibilmente, e i vi-
nosi con senso, come di mente di Galieno
di sopra visto.

Quesito quinto.

*Se il vino asciuga ò
inumidisce.*

ED à questo altro si debbe rispondere che
esteriormente tutti i vini asciugano, poscia
che gl'acquosi che non par che ne habbiano
possanza lo fanno, asciugando gl'ulceri e le
piaghe: mà internamente nò, conciosieche
gl'inumidisce le parti nutribili che son più
secche di lui: D'infiniti altri quesiti, esamina

ti

ti da Aristotile nella terza particella de suoi problemi, si potrebbero addurre le soluzioni, mà per non agumentar questo mio Trattato vanamente mi volgerò alla sua perfezione, la quale è insegnar breuemente il suo uero retto e buon'vso; Poscia che dal cattiuo uso, non sol ne nascono, il parer che ogni cosa giri, il veder l'vn due gl'occhi sciarpellini, la sterilità, la gotta, mà come canta Horazio del mal vso de bagni.

La vecchiaia non aspettata, e le morti subitan.
 Lucio Annio, vero per l'immoderato vso del vino, morì di goccia, Elpenore essendo vbricato sdruciolando nello scendere vna scala roppe il collo, e Cambise essendo medesima mente vbricato uccise il figliuolo: puossi imaginare cosa più fiera e più bestiale? Quinci diceua Solone nelle sue leggi che il Principe vinolento meritaua la morte: ed apò i Locresi era vna legge, che chi beueua il vino senza licenza di Medico fosse condannato all'esser gli mozzo il capo: Perche in fatto come canta Steleneo

I uin tolgon la mente a più prudenti

Essendo mal usati:

E adunque, poscia che il vino ci è tanto familiare, è male vfato cagiona tanti mali da insegnarsi di saper il suo buono vero e ret-

to

to vfo, al efpliazione del quale volgendo
mi, io dico.

Del vfo buono e retto del uino.

VOleffe Iddio, non che le viti di Candia, di
Sicilia, del Regno di Napoli, dell'Ifola di
Corfica, e de Regni d'Ispagna, fossero state
come Anacarfi diffe di quelle della Grecia
al Re di Scithia potate in guifa che i lor tral-
ci non fossero arriuati in Toscana, ma che
l'acque tutte della Sereniffima Città di Fi-
rêze fossero della natura delle Clitorie: Per-
cioche in effa farebbe ancora quel modo di
viuer fobrio, e pudico, del qual cantando
Dâte nel quindicesimo del Paradiso diceua.

Firenze dentro della cerchia antica
Ond'ella toglie ancora e terza e nona
Si ftaua in pace fobria e pudica
Non hauea catenella, ne corona
Non donne contingiate ne cintura
Che fosse a veder più che la persona
Non faceua nascendo ancor paura
La figlia al padre, che'l tempo e la dote
Non fuggian quinci e quindi la misura.
Ed io volendo insegnar il retto. e buon vfo del
vino, nõ farei forzato a biasimar coloro che

vi hanno, non contenti de vini di Monte-
 pulciano di San Gimignano, e di Pescia in-
 trodotti i Grechi, i Cirelli, ed i vini di San
 Martino, e per poter bere più saporitamen-
 te e più volte, hanno messo in vso fino al for-
 maggio artificiato di Germania, però che fe-
 cendo l'acque Clitorie odiare il vino, come
 canta Ouidio, non solo il ber vino non si a-
 busarebbe, ma egli in modo veruno non si
 vsarebbe: come egli non s'vsaua in quei fe-
 lici tempi, ne quali i fiumi correuon latte pu-
 rissimo, e le querce sudauano mele. Ma po-
 scia che le nostre acque, con l'oppenione, nō
 che l'habbiano mancamento, ma perche le
 sono acque, che l'offendino lo stomaco de
 lor beuitori, in vece di farci odiare il vino, ce
 lo fanno amare, ed auidamente desiderare,
 onde noi siamo molto più simili a Tapiri e
 Figalesi, che a gli Spartani, pigliate (ò Letto-
 ri) quello che io scriuerò per conto del ret-
 to e buono vso del vino in buona parte, e nō
 in cattiuā, cioè che io lo scriua per giouamē-
 to di coloro che si degnerāno di leggere que-
 sto mio Discorso, e non per danno degli in-
 cettatori ed endicaiuoli de vini forestieri, pe-
 roche io son Medico, e non satirico.

Dico io adunque che il vino si vsa, ò per neces-
 sità, ò per diletto, ò per utilità, per necessitā
 intendo

intendo io, quando egli si vfa per non poter fare altro, cioè ò per medicina, ò quando e non si haueffe da spegner la sete con altro liquore che col vino, come auuene ne molti anni sono alla Mura terra del Delfinato, la cui fortezza stimata inespugnabile si rese al Duca di Eumena generale allora in quella impresa di Arrigo terzo, per mancamento di acqua, percioche se ben coloro che la difendeuono haueuano del vino abbondantemente, la resa fu stimata necessaria per il mancamento dell'acqua.

Per diletto intendo io quando egli si beue per rallegrarsi come auuiene ne Regni della Fa-ua chiamati da i Romani Regni del vino, e ne nostri Ferragosti, ne quali oltr'al ber copiosamente si cicala assai, e si cantano quelle canzoncine in lode di Bacco che i Greci addomandano Parenie.

E per vtilità intendo finalmente quando e si beue il vino, per ristorar l'humido radicale che giornalmente si consuma, e per nutrirsi.

Noioso farebbe e forse vano il dar regola del vfo retto, e buono del uino nella necessità e nel diletto quando questi trapassa souente tutti i termini razionali, e trasporta gl'huomini lor mal grado fino alla morte, e quella non ha legge, però contentandomi di dire, che

che in amendue l'uso buono del uino fareb-
be star dentro a quei termini

Quos ultra citraque nequit consistere rectum.
Perche tanto è nociuo il patir sete per forza,
quanto l'esser costretto a bere: e uolgendomi
al ber del uino per utilità, ed al insegnar
il suo retto e buono uso, io dico in uniuersa
le primamente, che

I maschi non ne douerebbono bere fino al di-
ciottesimo anno, e

Le femmine fino a che le non sono maritate.

Non ne douerebbono bere i maschi fino al di-
ciottesimo anno per consiglio di Platone ne
Libri delle sue Leggi, perche fino a quell'e-
tà il calor naturale secondo il testimonio di
Hippocrate nel decimoquarto aphorismo
del primo Libro, e potentissimo talmète che
egli è come fuoco, ond' il dar lor uino fino a
quel età, anzi fino a che crescono non è al-
tro che aggiugner fuoco a fuoco e così far-
gli iracondi ed insolenti. Onde Galeno nel
quinto del conseruar la sanità afferma che
egli è loro nemicissimo. E

Le Femmine nõ ne douerebbono bere, fino a
che le non son maritate, peroche il uino in-
cita a lussuria, onde da scrittori grauissimi è
addomandato

” Latte di Venere.

Le

Legentildonne Romane non ne beueuono nõ solo quando l'erano uergini ed in casa i padri, ma quãdo l'erano maritate: E perche il berne era loro pregiudicio non piccolo, anzi capitale per legge prima introdotta da Romolo, e poi da Catone, fù messo in consuetudine, che la mattina e la sera quando l'erano uisitate da parenti, le fossero bacciate in bocca per uedere se le sapeuono di uino, il che oggi non per rispetto del uino, ma per humanità ed amoreuolezza si costuma in Francia: e

Nella città di Firenze i fanciugli non si accostumauano al uino se non quando eglino haueuano passata la adolescenza: E però facendo buona complessione uiueuono con maggior sanità, e più lungamente, che non fanno oggi, che non hauendo a pena asciugati gl'occhi, eglino licenziosamente uanno a Grecaioli, ed all'hosterie, ed iui beuêdo ingordamête non per bisogno ueruno, ma per golosità, non solo douentono Catarrosi, ma licenziosi ed insolenti: E onde uiene che oggi nella città di Firenze cascano tante goccioline, son necessarij tanti rottorij, e si mettono in uso si presto gl'occhiali? Dal medesimo che ueniua che gl'Atheniesi sotto Amfione loro Re diuentauano Gobbi: Il bere
uini

uini grandi, il berne assai, il bergli pretti, ed il bergli fuori di otta e di tempo ne è cagione: Peroche i fummi ed i uapori che dal uino esalano indeboliscono il ceruello, principio ed origine de nerbi, Il ceruello indebolito genera di molti escrementi, che non consumati e digeriti, offendono i suoi uentricoli, ed ecco le goccioline, ed i rottorij, ed offendono la uista inanzi al tempo, e poi se ne da la colpa all'aria, ed al hauere leuati gli sporti.

Soleua già la nobile e ueneranda parsimonia Fiorentina esser cōtenta de uini del suo Dominio, e del berne a punto tanto quāto l'era necessario per nutrirsi, però il popolo Fiorentino era sano, ne sapeua che cosa fossero le petecchie, ma oggi che la crapula forestiera passati il Mongineura ed il Monsanese l'ha contaminata e corrotta, per hauer uini grandi e possenti non solo si cercano i Regni di Napoli e di Sicilia, ma i Regni d'Ispagna e di Francia, e le balie Fiorentine per parer di hauer alleuati i bambini prestamente, gl'auizzano al uino mentre che poppano, mescolando il uino col latte, che se si considera la nemicizia che è tra l'uno e l'altro, poscia che la uite che produce il uino odia il cauallo che fa assai latte, è cosa nociuissima, però

la

la Città di Firenze conofce di molte infermità che ella già non conofceua, ed i vaiuoli e le rofolie (mali puerili) sono più maligni, che eglino effer non foleuono, quando in effa regnaua la non mai a bafianza lodata fobrietà, e parfimonia. Sarebbe adunque per il retto e buon vfo del vino neceffario prohibire nel Sereniffimo Dominio l'vfo de vini foreftieri, fe nō con il Configlio de Medici periti, pratici e discreti, e che i mafchi e le femmine non beueffero vino fino all'anno diciottesimo, ò almeno almeno mentre che poppano.

Nell'altre etadi, perche il vino bene vfato, riuigorifce la mente, (onde i Perfi come fcriue Artheneo diceuano che i configli che fi dauano trà il vino da coloro che haueuano beuto ragionatamente, erano più fermi e migliori di quei che fi dauano da i digiuni, ò che vino non beuono) ed oltr'al riuigorir la mēte fortifica il corpo, e che cofa riha più tofto vno fuenuto del vino² doue vfato male egli fa effetti cōtrarij, è da fapere che il fuo buon vfo confifte in berlo.

In qualità

In quantità,

In tempo, ed

In modo conuenienti,

G

Alla

Alla complessione,

All'età,

Alla stagione, ed

Al sesso.

Incominciamoci dalla qualità.

La qualità a temperati debbe esser simile, ed a gli stemperati contraria, percioche i contrarij ricercano cose contrarie secôdo le regole di medicina, ed i simili cose simili.

La quantità debbe esser proporzionata a gli stomachi ed al cibo : a gli stomachi, perche il cibo in essi si mescoli, e non nuoti: ed al cibo, perche egli si lessi e non si arrostitisca, conciosieche dal arrostitirsi ne nasce cattiva digestione, come conosce ognuno nella carne, quando douendo lessarsi ella per mancamento di humore alla pentola si appicca, e dal lessarsi, ne nasce digestione e cocitura buona : In somma ogni quantità di uino souerchia all'huomo è dannosa come gli è dānoso il toccar il fuoco ò l'abbracciarlo, come disse Prometeo a quel Satiro che visto il fuoco condotto da esso di Cielo in terra, era corso per abbracciarlo.

Il tempo debbe esser doppio il cibo come insegna quella regola la qual dice la fatica il cibo il bere.

Il modo debbe esser di bere non tutto à vn tratto.

to, mà in più fiate accioche il cibo nello stomaco faccia buona e conueniente mistione, e non galleggi ò nuoti. Mà venghiamo più al particolare.

I collerici debbono bere vini piccoli, che habbiano poca altringentia, e poco ò non punto di odore, Peroche questi vini non solo non agumentano la collera, mà lieuano il dolore di testa al quale essi bene spesso son soggetti come testifica Galeno nel libro de cibi, di buono è cattiuo fugo.

I flemmatici al contrario lo debbon bere grande e odorato, peroche empiendosi ageuolmente di humori crudi gl'hanno bisogno di vini gradi e generosi, che gl'aiutino a smaltire.

I maninconici similmente debbono bere vin grande e odorifero percioche essendo freddi e secchi di natura, gl'hanno bisogno di riscaldarsi ed humettarsi, ed

I sanguigni debbono scerre per il loro bere vino di mezzana natura, ttà il possente e'l debole, e l'odorato ed il non odorato.

Coloro che sono nel'agumento della loro età si debbon contentare di vini piccoli, percioche il lor calore naturale è grandissimo per testimonio d'Hippocrate nel 14 Aforismo del primo libro, la onde il ber vin grande farebbe vn aggiugner fuoco à fuoco.

G

2

I vcc

I vecchi debbono ber vin grande per riscaldar il loro stomaco che è freddo, mà debbono ha-uer grand'auuertenza alla quantità, percio- che si come le molte legne sogliono spegnere il fuoco, così il molto vino suole spegnere il calor de vecchi che è piccolo come auuertisce Hippocrate nel 14 aforismo del primo libro è.

Quegli che sono nell'età fioritā e che è mezzana trà la adolescenza e la vecchiezza debbono bere vino di mezzana natura.

La vernata comporta vino più possente della state e dello autunno, per la regola del 18 aforismo del primo libro: e

La primauera può comportarlo altresì delle suddette stagioni più possente ma non tanto quanto la vernata,

I maschi possono vsar vini per il lor bere più possenti delle femmine, peroche sono più robusti, e

Coloro che si esercitano e si affaticano possono far più à sicurtà col vino di coloro che si stanno ed il corpo non esercitano, e vie maggiormente se quegli che il corpo non esercitano affaticano la mente;

Hor perche bene spesso noi non possiamo ha-uer i vin piccoli, ed ognuno non ha tanto giudicio che conosca se egli bee troppo se

non

non allhora che egli dal troppo è stato offeso.
Ecci rimedio alcuno? Ecci. Primamente
quanto al far che il vin grande e possente
non ci offenda, e ci è il gastigo dell'acqua.

Il primo che insegnasse gastigare il vino con
l'acqua e perciò indebolirno se noi vogliam
credere à Plinio fu Stafilo, ma se noi vogliam
credere à Atheneo egli fu Melampode. Ma
Il primo che lo insegnasse gastigar à gl'Athenie
si fu Anfitione.

Beeuono gl'Atheniesi il vino pretto, onde egli
no perciò ne douentauano gobbi:

Anfitione lor Re secondo il testimonio di Fi-
locoro, hauendo compassione di questa dis-
grazia si raccomandò à Bacco. Bacco ap-
parendogli in sogno lo auuisò che facesse lor
annacquar il vino peroche il berlo pretto era
cagione che i suoi popoli gobbi douentaf-
sero. Fecelo Anfitione, onde incomincian-
do à mantenersi diritti, Anfitione grato
della riceuuta grazia, consecrò à Bacco nel
tempio dell'Hore vn altare, con questo
titolo.

A BACCO RETTO.

Ed à canto ad esso vn altro alle Nimfe. Conse-
crò questo Re lo altare à Bacco nel tempio
dell'Hore perche l'allieuanano e nutriscono le
uue, ed indi gli consecrò à canto quel delle

G 3

Nimfe,

Ninfe, per insegnar à posterì che il vino si
debbe annacquare, e però non senza gran mi-
sterio furono le Ninfe, date à Bacco per
balie.

Horsù habbia trouato lo annacquar il vino Sta-
filo, Melampode, Anfitione, d'qual si vo-
glia altro huomo come si ha egli ad annac-
quare? Difficile è il darne regola, perche le
complessioni le stagioni del anno i paesi, le
etadi, ed i vini stessi variano l'annacquatura.
Ecco esempligrizia il vin Maroneo, secondo
il testimonio di Homero non si annacquaua
se non con uenti uolte più acqua che non
era il vino, vn freddo ed humido di comples-
sione non comporta tant'acqua quant'vn cal-
do e secco, ed in Germania si comporta men
acqua che in Ispagna: Pure mi dirà qualchu-
no, quali sono i modi più celebri e più famo-
si dell'annacquar il vino usati degli antichi?
Menandro nel suo Heroe fa menzione del gasti-
gar la possanza del vino, con altrettanta ac-
qua:

Hesiodo celebra il gastigo con tre volte più
acqua.

Diocle nelle Pecchie vuole che si beua il vino
gastigato in questa maniera, cioè due parti
di vino e quattro di acqua: E perche questa
mistione di quattro con due era poco in uso
nacque

nacque quel prouerbio greco.

ἢ πέντε πινυῖν τρία ἢ μὴ τέτταρα, cioè e si può bere il vino annacquato in questa maniera due parti di vino con tre di acqua, e così πέντε: o vna di vino, e due di acqua, e così τρία, o tre parti di acqua ed vna di vino, e così τέτταρα, la qual mistione il prouerbio rifiuta. Plutarco nel terzo de suoi Simposij ragionando delle maniere del gastigar il vino con l'acqua dice che coloro che fanno le vere proporzioni dell'annacquare il vino ne hanno celebrate solamente tre, cioè

La sesquialtera

La Diapason e

La Diatesaron

Fan la proporzione sesquialtera nel vino, due parti di vino e tre di acqua.

La proporzione Diapason la fa vna parte di vino, e due di acqua, e

La proporzione Diatesaron la fa una parte di vino, e tre di acqua.

E soggiugne che la proporzione Diapason è da huomini incontinenti e licenziosi, però che turba la mente ed induce vn non so che di ebrietà. Ma le altre due proporzioni, cioè la sesquialtera, e la diatesaron eran conuenienti fino a coloro che giudicauano nel Pri-
taneo.

Hebbero gl'Atheniesi due ordini di Senatori, cioè gli Areopagiti ed i Pritannesi: addomā dati così da i luoghi oue essi risedeuono.

Erano i Pritannesi cinquecento, cauati del numero delle dieci tribù in cui era diuiso il popolo di Atene. Gouvernaua questo Senato la Città di Athene in questa guisa. Vna Tribù per uolta staua in Magistrato cinquanta giorni alla fila, di cui u no era il capo ed il proposto per ciascun giorno. Teneua costui il suggello e le chiaui della Città, e si chiama ua Epistate. Haueua questi vn altro Epistate per compagno, il quale si eleggeua dell'altre Tribù, che non erano in v ficio in questo modo. Eleggeuasi di ogni Tribù uno, e così noue huomini, i quali stauano in Magistrato sette giorni, e di poi si cambiauano: colui che di questi noue era il capo, Epistate si chiamaua de Proedri, cioè di quegli che sedendo haueuano il primo luogo: conciosie che questi noue arroti. sedeuano nel primo luogo doppo i due Epistati e proposti, e l'vficio del loro Epistate era fare che le leggi. ne giudizij e negli altri affari fossero obseruate. Doue uono perciò esser sobrij, e però il vino annacquato bene era loro conueniente; la onde eglino che ueniuno a esser cinquantanoue māgiauano ogni giorno insieme,

sieme, come già mangiava la Signoria di Firenze ed oggi mangia quella di Lucca, e così essi mangiavano ancora alcuni altri, che per qualche loro grā merito dal popolo Ateniese erano abilitati al poterui mangiare, come si caua del primo del Oratore di Cicerone.

Quinci perche Cimone Atheniese daua mangiare in casa sua a ognuno, nacque che si incominciò a dire, che egli haueua cangiata la sua casa in vn publico Pritaneo, come dice Plutarco nel quarto Problema de suoi Simposij.

Eustrazio nel commento del nono del Vlissea partendosi nella interpretazione del Prouerbio da me sopra allegato da Plutarco e da Atheneo lo interpreta in questa altra guisa interpreta egli τριῶν vna parte di vino, e due di acqua, πέντε due di vino, e tre di acqua τέτταρα tanto di vino quāto di acqua, e così ἰσὺν ἰσῶ. A i quali tre modi di bere Atheneo nel decimo de Dipnosofisti, aggiugne il quarto, cioè il ber pretto, chiamato Scythizzare. Di questi nodi di bere i due primi sono da huomini saui e lieti, la terza è da huomini stolti, e la quarta da Ebbri. Perciò il dar bere apo gli antichi era vñcio de' gentilhuomini, accioche fossero discreti nel annacquare lo, onde in Homero è introdotto il figliuol di

di Menelao, dar bere, ed esser coppiere; Capitone introduce l'Harmonia esser il coppiere degli Iddij, ed Alceo introduce Mercurio.

Gl'Atheniesi perche ne loro banchetti il vino fosse distribuito fedelmente, criauano sopra il distribuirlo vn vficiale chiamato Oenopta ed era ben fatto, percioche niuno era ingannato.

Che nel arbitrio del Oenopta, e del Coppiere stesse lo annacquare il vino a suo modo lo restifica Pherecrate nel suo Corianno, induce eglivno che parlâdo a vn suo amico nel cōuito gli dice che lasci stare il bicchiere che dal Coppiere gl'era stato porto, cōciosie che nel vino che vi era drêto era troppa acqua e volto al medesimo Coppiere, gli dice

Va alle forche tu faresti buono a mescere a Rannocchi :

In somma ò noi beuiamo per rallegrarci, ò per sobrietà, ò per sanità. Se noi beuiamo per rallegrarci il vino debbe superar l'acqua, ma moderatamente altramente, egli ne succederebbe effetto contrario: Se noi beuiamo per sobrietà l'acqua debbe superar il vino di grã lunga: ma se noi beuiamo per sanità l'acqua similmente debbe superar il vino, ma discretamente secondo le stagioni l'etadi, e le complessioni.

E perche

E perche sotto la qualità del vino si comprende la possanza, e noi habbiamo sopra briuemente auuertito, a quali complessioni conuiene il vin debole, ed a quali nò, e non è fuori di proposito, auuertire per ciò similmente, che la Natura prudentissima prouede a tutte le Regioni le cose da viuere secondo i lor bisogni: però chi è continente e sauiο si debbe contentar di esse sicurissimo che le son quelle, che per mātenerlo fano gli son necessarie.

Perciò tra le cose che io stimo, che nella Città nostra sien necessarie al viuer fano, e lungamente è il contentarsi de vini del paese, e nò ir curiosamente cercando i forestieri come si vfa oggi, conciosie che gl'è verisimile che sieno proprij e conformi alla natura nostra ed alle nostre complessioni: Onde Atheneo nel decimo de suoi Dipnosofisti induce Alefi che nel Vsurario sua commedia, dice

Beino il vin forestiero i forestieri, ed i naturali, beuino il vin del paese.

E che i vin forestieri, ed il berne liberamente, e non come si costumaua già ber la maluagia per consiglio di Medico perito, e discreto sia nociuo alla Serenissima Città di Firenze, specchisi ciascheduno nel primo Squittino che fece il Serenissimo Gran Duca Cosimo, nel quale si trouarono à ire à partito come
statuali

statuali quarantacinque huomini, che passauano l'ottantesimo anno e quasi altri e tanti non statuali, doue oggi in essa, e nel presente Squittino del Gran Duca Ferdinando nō ha la metà: E perche? i vin forestieri ne son cagione ed il bergli licenziosamente: E se nō fosse per ventura temerario il dirlo io direi, che le febbri pestifere con le petecchie non son diuentate per altro si familiari al popolo Fiorentino, che per l'vso smoderato de vin di Spagna, di Sicilia, di Corsica del Regno di Napoli, e del Regno di Francia, che è lo instrumento degli influssi celesti.

Ma perche il proposito mio non è di far inuetiua contro i vin forestieri, ma d'insegnar il buon vso del vino passiamo alla quantità.

Ricerca l'vso buono del uino, quanto partiene alla quantità la mediocrità; Cauo io questo da quella regola di medicina, la qual dice La fatica il cibo, il bere, il sonno debbon esser mediocri:

Hor perche questa mediocrità malageuolmente si può determinare, variandola assai i. Temperamenti degli huomini, e le stagioni, io la ristriagnerò ad alcune regole con la autorità della veneranda antichità:

Eubolo Poetā antichissimo fingendo che Bacco parli dice che egli mesce tre bicchieri soli a
quegli

quegli che sono faui cioè
Il primo alla sanità
Il secondo all'amore ed al piacere, ed
Il terzo al sonno.
Gl'altri poi tutti egli gli mesce à matti ed à gli
stolti cioè
Il quarto alla Proteruia, cioè all'incapocchiro
ed incaparbire.
Il quinto al gridare
Il sesto à vna licenziosa libertà:
Il settimo a liuidi degli occhi:
L'ottauo à birri, per le liti che nascono tra coloro
che beuono di fouerchio
Il nono all'ira, ed
Il decimo al furore, e testimonio di ciò sia Alef-
fandro magno.
Cauasi perciò da questo Poeta famoso che si do-
uerrebbe bere à pasto solamente tre fiate,
La prima per ispegner la sete e nutrirsi,
La seconda per iscacciar via la maninconia, e ral-
legrarfi e
La terza per conciliarfi il sonno.
Mà pannya si Scrittore di versi eroici ristrignen-
do la quantità del bere à minore numero,
non vuol che si beua à pasto più di due fiate,
cioè
La prima alle grazie all'Hore ed à Bacco e
La seconda à Venere ed à Bacco, soggiugnendo
che

che la terza fiata si beue all' Ingiuria, e ad Ate
Dea delle querele, Onde alcuni hanno vo-
luto, che Bacco sia nato ad vn medesimo par-
to con la ingiuria.

Hor perche i Bicchieri possono esser maggiori e
minori da questi Scrittori non mi par che si
possa cauar i regola uera e certa della quantita
mediocre del vino alla quale ci ristigne la re-
gola di medicina da me sopra addotta, Per-
ciò io dico che beuendosi naturalmente e
propriamente per conto del nutrirsi spegnen-
do la sete, e ricercando la nutrizione buona
che i nutrimenti sien ben digeriti, io stimo
che la quantità mediocre del vino sia quella
che è proporzionata al cibo, accioche ella
non impedisca col suo humido souerchio la
digestione: perciò chi mangia poco come fan-
no quegli che son deboli e delicati non è ra-
gioneuole che beuino quanto chi mangia as-
sai come fanno i forti e robusti, Perche il ci-
bo non debbe nuotare nello stomaco ed es-
ser affogato nel humido, mà essergli propor-
zionato: acciò che egli si lessi e non si arro-
stisca.

In somma il tempo del bere non conueniente,
come farebbe bere inanzi al cibo, il modo del
bere non diceuole come è il bere in vna fiata
quel che si debbe bere in più, la quantità

fmo.

imoderata, e la qualità non proporzionata
all'Età, alla complessione alla stagione ed
alla consuetudine la qual è vn'altra natura,
son cose tutte nociuissime e dannosissime, co-
me nociuo e dannoso all'huomo è, ò toccare
il fuoco, ò abbracciarlo, come disse prometeo
à quel Satiro, che veduto il fuoco condotto
da esso di Cielo in terra era corso parendo-
gli bello per abbracciarlo e baciario; la onde
coloro che in giouentù non fanno vsare il
vin bene son costretti in vecchiaia, ò da im-
prouisa gocciolar ò da importuna gotta, ò da
infelice pouertà ad vsar bene l'acqua.

A Iddio lode.

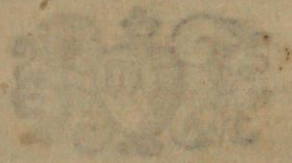
Con Licenzia de' Superiori.



modesta, e la qualità non proporzionata
 all'età, alla complessione alla stagione ed
 alla costituzione in qual è verissima
 son cose tutte nocive e dannosissime
 me nocive e dannoso all'humano è lo eccesso
 il fuoco, è abbassarlo, come disse Platone
 è quel che che veduto il fuoco condono
 che esso di Cielo in terra con esso parando
 gli bello per abbassarlo e parando; laonde
 coloro che in gioventù non fanno stare il
 vin bene son costretti in vecchiaia, o da im-
 pronta goccia o da impetuna gotta, o da
 altre potestà ad altri bene facere.

A l'admo loco.

Com Litteris de Superiori.



Non potest...
 non potest...
 non potest...

Non potest...
 non potest...
 non potest...

34
Omnium feliciam

[illegible]